Aprile 2010 - anno XXII n.181

Italia a Tavola

Vinitaly
Oltre la crisi...

Le cantine lombarde scommettono sulla ripresa



Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB BERGAMO - Organo ufficiale di ANAG
In caso di mancato recapito inviare al CPO di Bergamo per la restituzione al mittente previo pagamento resi - Contiene I.P.

RISTORAZIONE - BAR - OSPITALITÀ - ENOGASTRONOMIA - TERRITORIO

ROSSO LOMBARDO



BIONDO LOMBARDO



PERLAGE LOMBARDO



VINI DI LOMBARDIA

solo uva e talento naturale

Bella e generosa, laboriosa, vitale, la Lombardia è terra ricca di tradizioni, di sapori, di territori e di esperienze diverse che nel tempo hanno scolpito grandi vini, nel rispetto delle caratteristiche climatiche e morfologiche del territorio e della gente che lo abita. La cultura del "buon bere" ha saputo creare vini unici, ed il tempo e l'uomo ne hanno scolpito il carattere inconfondibile: grandi rossi, bianchi importanti e inconfondibili bollicine, un'onda di gusti e profumi che seducono i palati più esigenti.

VINITALY

8-12 aprile 2010 Palaexpo

- PADIGLIONE LOMBARDIA -

ASCOVILO

Associazione Consorzi Vini Lombardi

www.buonalombardia.it

Vini di Lombardia

RegioneLombardia

www.markethink-action.it


siggi
TRENDY
Veste la passione
per l'ospitalità
Siggi Abbigliamento professionale.
Ristorazione sala, parannanze, cuoco,
casacche e camici, accessori.
Siggi Trendy by Siggi Group SpA
via Vicenza 23,
36030 San Vito di Leguzzano (Vi)
tel. +39 0445 695500
fax. +39 0445 670877/519123
info@siggigroup.it
www.siggigroup.it

Sommario







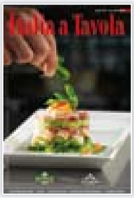


Per gli approfondimenti consulta www.italiaatavola.net

Questo simbolo alla fine di un articolo indica che sul quotidiano online **www.italiaatavola.net** sono presenti versioni più ampie del testo, oppure approfondimenti e schede collegate. Il codice numerico che lo affianca permette di recuperare la versione web dell'articolo inserendolo nel campo di "**ricerca codice**" nella finestra CERCA

La presenza di questo simbolo alla fine di un articolo indica che di quella notizia esiste anche un **video** di approfondimento sul canale **RistoTv** di **www.italiaatavola.net**

IN COPERTINA



Dudson e Royale insieme: raggiunto l'accordo di distribuzione delle fini porcellane inglesi da forno e da buffet da parte dell'azienda italiana, presente in modo capillare sul territorio nazionale. Connubio di eleganza, design e performance (*servizio alle pagine 78 e 79*)

Italia a Tavola

Italia a Tavola (**con l'edizione regionale Lombardia a Tavola**) è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, assaggiatori, barman, sommelier, luoghi di ritrovo, enti, aziende e associazioni del settore, per un totale di oltre 60.000 aziende o professionisti su tutto il territorio nazionale.

Azienda associata A.N.E.S. - Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento C.S.S.T.

Certificazione Stampa Specializzata Tecnica

Per il periodo 1/1/2009 - 31/12/2009: società di Revisione BDO Sala Scelsi Farina
Certificato CSST n. 2009/1958 del 26/2/10
Tiratura media 2009 per numero: 57.357
Diffusione media 2009 per numero: 57.209

Diffusione di questo numero: **63.000 COPIE**

Stampa: TI.BE.R. Spa, via della Volta,179 - 25124 Brescia - Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88 - Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 26 marzo 2010

Sempre più lettori

Rigore e trasparenza, prosegue l'impegno

Da parte di tutto il nostro staff vogliamo inviare un ringraziamento ai lettori e a tutti gli amici (inserzionisti prima di tutti) che sempre più numerosi ci seguono nel nostro impegno per garantire un'informazione libera e un costante aggiornamento per tutti coloro che si occupano di ristorazione e in genere della filiera dell'agroalimentare italiano. Grazie al loro consenso il nostro network si è affermato come una delle prime realtà dell'editoria del settore, abbinando vari strumenti di comunicazione (dal mensile su carta al quotidiano online, dalle newsletter settimanali alla web tv, senza escludere le nuove dimensioni dei social network come Facebook o Twitter) e garantendo sempre più un rapporto costante fatto di notizie e commenti, che generano a loro volta l'intervento dei lettori con le modalità per loro più comode.

Proprio coi lettori e gli inserzionisti vogliamo condividere l'ultimo risultato importante - per noi di grande soddisfazione - che ha confermato il mensile "Italia a Tavola" come la prima testata per diffusione certificata nell'area dell'Horeca. Con 57.209 copie di diffusione media mensile siamo passati in assoluto al primo posto in Italia. I nostri competitor più importanti (*Bargiornale* o *Mixer*, ad esempio) hanno rinunciato per il 2009 a certificare il loro livello di diffusione, mentre altri non hanno mai nemmeno scelto la strada della trasparenza. La nostra è una scelta di rigore nei confronti dei lettori e di un mercato che, soprattutto in tempi di crisi come questi, ha bisogno di garanzie e sicurezza, a partire dai dati sulla tiratura e la diffusione, che sono poi quelli che dovrebbero contare di più quando si devono pianificare investimenti pubblicitari oggi indispensabili per innescare una solida ripresa.

Il traguardo della nostra leadership (certificata) giunge dopo tre anni di costante crescita - nel 2007 erano state 46.861 le copie mensili diffuse e certificate - e si affianca allo sviluppo dei nuovi media che grazie a Internet garantiscono aggiornamenti quotidiani e mirati. Il network che abbiamo creato è nei fatti una delle poche realtà autenticamente indipendenti nel settore e se tale può continuare ad esserlo, lo vogliamo ribadire, è solo grazie al sostegno dei nostri lettori nei confronti dei quali ci sentiamo sempre più impegnati a garantire trasparenza e obiettività.

Alberto Lupini
alberto.lupini@italiaatavola.net



"Italia a Tavola" si conferma come la prima testata per diffusione nell'area Horeca. Continua la crescita del network

Editoriali recenti su www.italiaatavola.net

- Niente pausa caffè, meglio le "marchette" nei bar a luci rosse? *cod 14661*
- La Fipe scende in campo, ma a Bergamo si accontentano di giocare alla francese *cod 14579*
- Fra contratto e rappresentatività la Ristorazione deve contare di più *cod 14480*
- Altro che panini. L'enogastronomia si promuove con verità e spirito di squadra *cod 14388*



CSST CERTIFICAZIONE STAMPA SPECIALIZZATA E TECNICA

A member of IFABC International Federation of Audit Bureaux of Circulations

Diffusione media 2009 certificata CSST per numero: 57.209 copie
Tiratura media mensile: **57.357**
Certificato CSST n° 2009/1958 del 26/02/2010
Diffusione media 2008 certificata CSST: **53.335** copie
Diffusione media 2007 certificata CSST: **46.861** copie

A.N.E.S. Associazione Nazionale Editoria Specializzata

La nostra squadra

Italia a Tavola - con edizione regionale Lombardia a Tavola

www.italiaatavola.net (quotidiano online)

Direttore responsabile: Alberto Lupini - alberto.lupini@italiaatavola.net

Comitato editoriale:
Alberto Lupini, **Lucio Piombi** (*beverage e vino*), **Matteo Scibilia** (*ristorazione e alimenti*)

Redazione: Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg)
Tel 035 460563 - Fax 02 700557702 - redazione@italiaatavola.net

Editorialista: **Roberto Vitali** - *Vicedirettore:* **Marino Fioramonti**
In redazione: **Jenny Maggioni, Riccardo Melillo** (*grafica e impaginazione*), **Greta Nicoletti**, **Elisabetta Passera** (*segreteria*), **Lucio Tordini** ed **Ezio Zigliani** (*iniziative speciali*)

Corrispondenti di zona:
- Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta: **Piera Genta** (pieragenta@libero.it - 335 6438533)
- Veneto-Friuli: **Luigi Russolo** (luigi.russolo@marcopologeie.eu - 349 5326000)
- Toscana-Umbria: **Alessandro Maurilli** (a.maurilli@almapress.net)
- Lazio: **Mariella Morosi** (mariellamorosi@hotmail.com)
- Marche: **Claudio Riolo** (claudioriolo@yahoo.it - 335 8163063)
- Campania: **Vincenzo D'Antonio** (vidanto@gmail.com - 329 9092374)
- Sicilia: **Carlo Ravanello** (carlo1940@gmail.com - 347 2347826)

Hanno collaborato a questo numero:
Renato Andreolassi, Luigi Bortolotti, Anna Bossini, Stefano Calvi, Cinzia Dal Brolo, Guerrino Di Benedetto, Silvano Facchinetti, Bruno Federico, Rosario Franco, Massimo Giubilesi, Susy Grossi, Carmine Lamorte, Salvatore Longo, Sergio Mei, Rosanna Ojetti, Sergio Pezzotta, Enrico Rota, Lucia Siliprandi, Herbert Taschler, Cristina Viggè, Julia Sandra Virsta

Edizioni Contatto srl

Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 615370 - Fax 02 700557702
Amministratore: Mariuccia Passera - segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi, promozione e marketing: **Anna Bonacina** (*direttore commerciale*), **Livia Gerosa** (*segreteria*), **Andrea Lupini** (*iniziative speciali*) e **Laura Miedico**
Tel 035 615370 - Fax 035 5096886 - direzionecommerciale@italiaatavola.net

Advertisers' index:
4 R srl - Alma srl - Ardigò srl - Arkansiel di D'Anna Antonino - AS.CO.VI.LO - Associazione Colline Moreniche del Garda - Azienda agricola Mirabella - Azienda agricola Travaglino di Vincenzo Comi & C. sas - Brescialat Spa - Cantina vignaioli Morellino di Scansano soc. coop. agricola - Cantine Fratelli Avanzi snc - Cifa srl - Coltelleria Collini snc - Consorzio tutela Lugana Doc - Consorzio tutela Valcalepio - Contatto Febe srl - Ente vini bresciani - F.lli Caccia srl - Fabar srl - Fernando Pighin & figli s.agr.a.r.l. - Fiere di Parma Spa - Forni Ceky srl - FrieslandCampina Italy srl - Il Calepino di F.M. di Plebani Franco e C. snc - McCain Sud sa - Orobica Pesca Spa - Padana Spa - Poker di Carissimi Rosa & C. snc - Regione Lombardia struttura promozione dei Prodotti Agroalimentari - RO.S. Spa - Siggi Group Spa - Società Sofimo srl - Torrefazione Trismoka

Tariffe per l'abbonamento annuale:
€ 25,00 (privato), € 15,00 (operatore professionale), € 10,00 (insegnante o studente) o € 49,00 (estero). Per sottoscrivere il tuo abbonameno a 10 numeri della rivista visita il sito www.italiaatavola.net e clicca su "abbonamenti", oppure intesta alla Edizioni Contatto srl, via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) un assegno bancario, un vaglia postale o un bollettino di conto corrente postale n°49038870

IL COMMENTO di Roberto Vitali

Bere bene a prezzi onesti... un miraggio?



Aprile mese del vino. A Verona, alla grande vetrina di Vinitaly, si incrociano gioie e dolori di una attività - quella vitivinicola - che gran parte ha sempre avuto nell'economia e nella società italiana. Italia "*enotria tellus*", "terra del vino" già era chiamata al tempo dell'antica Roma. Tutti siamo coscienti che negli ultimi 30 anni l'enologia italiana ha fatto passi da gigante e possiamo, oggi sì, competere alla pari con i cugini francesi, sino a ieri padroni assoluti del mercato mondiale.
Nel mio lavoro di giornalista ho partecipato con piacere a decine e decine di inaugurazioni di cantine nuove, di rifacimento dell'immagine aziendale e delle etichette, di ampliamenti e nuove acquisizioni. Il mondo del vino italiano è cresciuto molto, in qualità, in immagine e in quantità esportate.
Aumenta sì l'esportazione ma molte cantine faticano a vendere sul mercato interno. La crisi economica e l'alcometro hanno il loro peso. Ma è anche questione di prezzo. Gli italiani bevono vino da sempre, anche se sempre di meno; sono abituati a bere vino nella dieta quotidiana ma proprio per questo per bere un "buon vino", soprattutto se quotidiano, non possono e non vogliono spendere 30-40 euro la bottiglia. Vogliono stare entro i 10 euro la bottiglia e - a mio parere - entro questa cifra (alla produzione) si può e si deve bere decorosamente. Come insegna la nuova edizione della "Guida al vino italiano. I migliori vini d'Italia a meno di 10 euro in cantina" edito da Slow Food. Troppo facile bere bene quando la bottiglia costa 30-40-50 euro o anche più. Sarebbe uno scandalo se non fosse nemmeno buono. Per questo prima di giudicare un vino è meglio sapere anche il prezzo di vendita. *cod 14649*


Chiaretto
un CLASSICO del lago di GARDA
Garda classico
www.gardaclassico.it
RegioneLombardia

Incontro di sapori trentini Filetto di cervo e Teroldego

FILETTO DI CERVO CON SALSA AL TEROLDEGO PROFUMATO AL GINEPRO



INGREDIENTI: 3 fette di filetto di cervo da circa 60 g, 6 grani di ginepro, 4 cucchiai di grappa al Teroldego, 5 cl di vino Teroldego, 3 cucchiai di olio extravergine, sale

PROCEDIMENTO: tagliare dal filetto 3 pezzi e infarinarli. In una padella scaldare l'olio, unire i filetti e fare rosolare per alcuni minuti su ogni lato, salare e toglierli dalla padella tenendoli in caldo. Nella stessa padella aggiungere la grappa e farla fiammeggiare, inclinando la padella verso il fornello oppure accendendo direttamente la grappa con un fiammifero. Appena ottenuta la fiamma aspettare che si spenga e unire le bacche di ginepro. Rimettere i filetti in padella, aggiungere il vino Teroldego. Far addensare il sughetto e insaporire nella salsa. Servire appena pronti.

IL SOMMELIER CONSIGLIA

Teroldego Rotaliano Doc Riserva
Mezzacorona



Uvaggio: 100% Teroldego
Vinificazione: pigiatura con separazione dei raspi, parziale rimozione dei semi e macerazione delle bucce con frequenti rimontaggi, fermentazione a temperatura controllata a 25°C per 12-13 giorni. Minimo 24 mesi di maturazione di cui 12 in pregiato legno di rovere
Affinamento: in bottiglia
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: complesso, caratteristico, ricordi di frutta matura e mirtillo, prugna e ribes rosso, note speziate
Sapore: corposo, pieno, armonico, piacevolmente tannico
Gradi: 13% vol.
Servire a : 16-18°C
Abbinamenti: di grande carattere, ideale con bolliti, arrosti di carni rosse, grigliate, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo con il risotto al Teroldego

Mezzacorona
via del Teroldego 1, 38016 Mezzacorona (Tn)
Tel 0461 616399 - Fax 0461 605695
www.gruppomezzacorona.it

Al ristorante La Cacciatora di Mezzocorona (tel 0461 650124 - fax 0461 651080 - **info@lacacciatora.net**) la bontà è fatta in casa. Gestito dai cuochi **Paolo Bonetti** e **Umberto Leonardelli** (*nella foto, da sinistra*) e situato nel cuore della Piana Rotaliana, è un locale storico, entrato ormai nei grandi nomi dell'enogastronomia trentina. Già nel 1850 era base operativa del genio militare austriaco esecutore del progetto di arginatura dei tre fiumi che scorrono nella Piana Rotaliana: Adige, Noce e Fossa di Caldaro.



Molte sono le specialità che possono essere degustate, a cominciare dal carrello dei bolliti, vero vanto di questo ristorante: lingua, testina, gallina, cotechini, il tutto condito dalle salse della tradizione trentina. Alla Cacciatora tutte le pietanze sono rigorosamente fatte in casa, dal pane ai salumi, dal prosciutto tagliato in sala al salmone. Una garanzia di genuinità, ma anche un scelta originale.

Per assaporare fino in fondo i sapori tipici trentini si può ad esempio accompagnare il Filetto di cervo con salsa al Teroldego profumato al ginepro con un'ottima bottiglia di Teroldego Rotaliano riserva della cantina Mezzacorona, un vino di grande carattere, ottenuto da un vitigno autoctono del Trentino che trova il suo ambiente di sviluppo ideale proprio nella Piana Rotaliana. Fra i rossi della zona il Teroldego è il più rinomato, tanto da essere definito "vino principe del Trentino". La riserva di Teroldego Mezzacorona è prodotta solo in grandi annate dalle uve accuratamente selezionate a mano nelle zone più vocate: Fron, Rauti, Camorzi e Sottodossi. Il vino si presenta alla vista di un bel rosso rubino intenso, il suo profumo è complesso e ricorda la frutta matura, il mirtillo, la prugna e il ribes rosso. Molto spiccate le note speziate.

In bocca è corposo, pieno e armonico, piacevolmente tannico. Come dimostra l'abbinamento proposto il Teroldego Rotaliano Doc di Mezzacorona è ideale per accompagnare bolliti di carne, selvaggina, arrosti di carni rosse, grigliare e formaggi stagionati. Essendo un vino di grande carattere si presta alla cucina corposa e dai sapori particolari. *cod 14605*

Associazione
Colline Moreniche del Garda

RegioneLombardia

provincia di mantova

Fondazione
Banca Agricola Mantovana

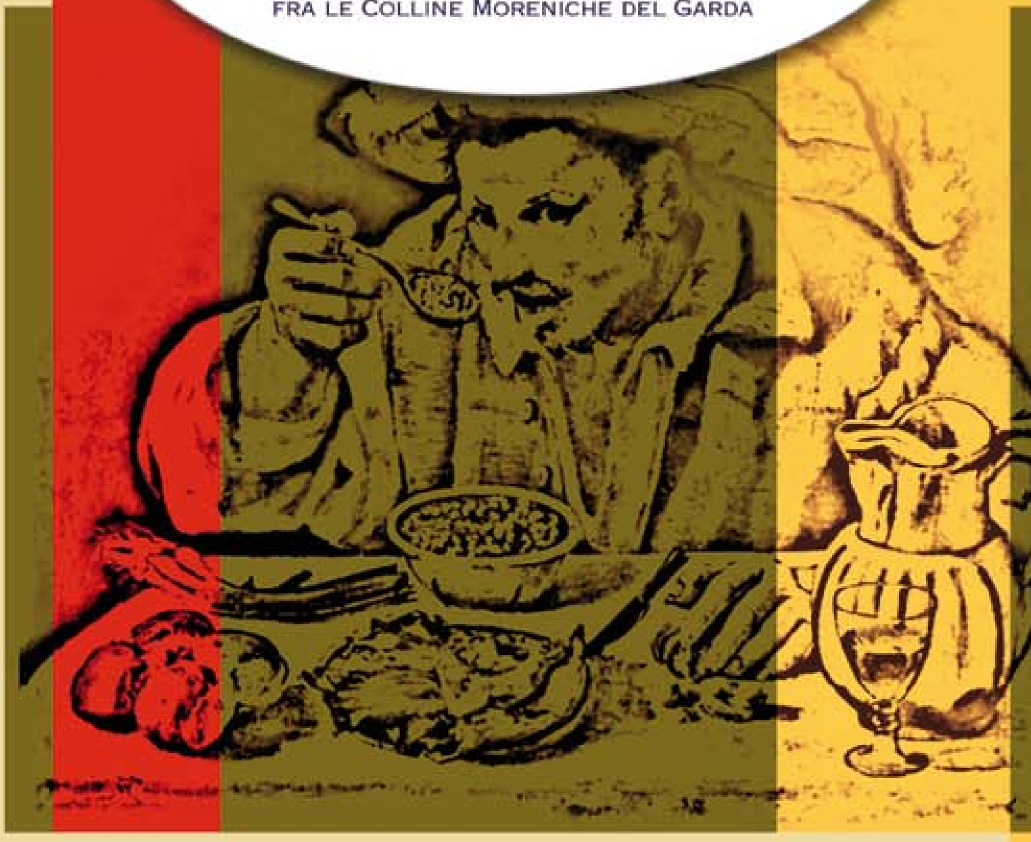
La Strada dei Vini e Sapori Mantovani

Verdi Terre d'Acqua

terranostra

MosaicoScienze

EVENTI, INCONTRI E SCOPERTE
FRA LE COLLINE MORENICHE DEL GARDA



XI EDIZIONE

Alimentazione e sapori

Necessità primaria e gratificanti piaceri

dal 26 al 30 maggio 2010

RELATORI:

Antonio Pascale - Carlo Cannella - Dario Bressanini - Enrico Tempesta
Gabriele Canali - Mariangela Rondanelli - Marina Cepeda-Fuentes
Marina Repola e Gregorio Monasta - Riccardo Dalle Grave

Per informazioni sul programma scientifico:
www.collinemoreniche.it - Tel: 0376-893160

Proposte di Scienza e Accoglienza
alla scoperta delle Colline Moreniche del Garda:
info@iataltomantovano.it - Tel: 0376-944061

iat Alto Mantovano

Oro Giallo, tra Emila e Sicilia testa a testa per i top extra



Si è rinnovato anche quest'anno il testa a testa tra Sicilia ed Emilia Romagna per l'assegnazione del prestigioso "Concorso oli extravergini di oliva Oro giallo 2010", promosso da Rimini Fiera e svoltosi quest'anno con la collaborazione della Fic (Federazione italiana cuochi). E alla fine, a spuntarla, è stata l'Emilia Romagna, che ha confermato l'ottimo risultato del 2009, a riprova dell'eccellente qualità di prodotto raggiunta.

Se però a fare incetta di premi è stata la provincia di Rimini che ne ha rastrellati ben 5 (sui 9 assegnati) a onor del vero bisogna segnalare che due dei tre gradini più alti del podio sono occupati da oli extravergine d'oliva di origine siciliana (province di Ragusa e di Catania). Due riconoscimenti sono stati conquistati poi da oli provenienti da Sardegna e Puglia.

Il risultato non è casuale. È semplicemente il risultato di un gran lavoro svolto per garantire un'eccelsa qualità di prodotto nell'area riminese. In fiera è stato infatti presentato il Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Dop "Colline di Romagna" (costituitosi ufficialmente il 16 febbraio). A promuoverlo sono stati l'Associazione frantoiani oleari dell'Emilia Romagna e l'Arpo (Associazione regionale produttori olivicoli), con la partecipazione della Provincia di Rimini, della Regione e di Cna Alimentare di Rimini. La nascita del consorzio, il cui presidente è Giovanni Tiberio e ha sede a Montegridolfo (scelta non casuale, se si pensa che la provincia di Rimini copre l'80% della produzione dell'intera Regione Emila Romagna), segue il riconoscimento della Dop, ottenuta nel 2003.

Un'attenzione all'oro giallo che ha anche un importante risvolto commerciale. In Italia, secondo dati Ismea, i consumi di olio di oliva sono in costante crescita, con una penetrazione nelle famiglie che è ormai pari a circa il 98%. La maggior quota di consumi riguarda gli oli extravergini (circa 11 litri all'anno pro capite) contro i 7 litri pro capite degli altri di oliva. E, a riprova di quanto il consumatore sia sempre più attento e orientato al consumo di prodotti di assoluta qualità, da alcuni anni le vendite di olio di oliva extravergine continuano a erodere quote all'olio di oliva normale. Il valore di mercato dell'olio di oliva in Italia è di oltre 450 milioni di euro all'anno per un quantitativo totale di vendite di 123 milioni di litri. *cod 14302*

TUTTI I PREMIATI PER CATEGORIA

FRUTTATO INTENSO

- 1° classificato: **Azienda Fraternali Grilli** con "Oliveti del Fattore" - Montegridolfo (Rn)
- 2° classificato: **Azienda Montespada** con olio extravergine "Verde" - Zattaglia di Ravenna (Ra)
- 3° classificato: **Azienda Paganelli Benito** con olio extravergine "Solatio" - Sant'Arcangelo di Romagna (Rn)

FRUTTATO MEDIO

- 1° classificato: **Azienda Villa Ponte** con olio Dop Monti Iblei - Chiaramonte Gulti (Rg)
- 2° classificato: **Azienda Pasquinoni** con olio extravergine "Mosto" - Coriano (Rn)
- 3° classificato: **Azienda Il borgo del melograno** con olio Dop Colline di Romagna - Montefiore Conca (Rn)

FRUTTATO LEGGERO

- 1° classificato: **Frantoi Beretta** - Mirabella Imbaccari (Ct)
- 2° classificato: **Oleificio Corazza** con olio extravergine "Dolce" - Via Barattona - Rimini
- 3° classificato: **Azienda Cazzetta** con olio extravergine "Il Prezioso" - Uggiano la Chiesa (Le)



Pluripremiato il Mosto

L'extravergine Pasquinoni di qualità che tutela e "informa" il consumatore



Calato il sipario su una delle vetrine più rinomate dell'olio extravergine internazionale, restano i riconoscimenti di prestigio. Come quello assegnato all'azienda Pasquinoni che si è distinta nella categoria Fruttato medio del concorso Oro giallo 2010, promosso da Rimini Fiera, con il pluripremiato extravergine "Mosto": una leggera venatura di sedano e il retrogusto mandorlato lo rendono il condimento ideale per realizzare zuppe, ortaggi e legumi dai sapori semplici. Ottimo anche su bistecche e pinzimoni, grazie alla sua fragranza. L'aroma fruttato di noce moscata permette di utilizzarlo come perfetto ingrediente anche in pasticceria.

Nel contesto dell'evento riminese l'azienda Pasquinoni si è schierata al fianco di chi ha voluto trattare importanti tematiche per sensibilizzare il consumatore all'acquisto di olio extravergine di qualità, ma anche per metterlo in guardia sulle contraffazioni esistenti sul mercato. Soprattutto è importante far capire che un prodotto di frantoio, ottenuto con olive selezionate e locali, non può avere il costo di una bottiglia di succo di frutta. *cod 14478*

Etichetta: Olio extravergine Mosto
Zona di produzione delle olive: Rimini
Altitudine: 150-300 m slm
Varietà di olive: Correggiolo e Frantoio
Metodo di raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: a freddo a ciclo continuo
Aspetto: velato
Colore: verde carico, intenso
Profumo: intenso, di olive appena frante
Sapore: piacevole, fruttato, con una venatura di sedano con retrogusto mandorlato
Densità: grezzo
Acidità media: 0,13%
Impiego: arrosti di carni rosse, secondi di pesce, carpacci, pinzimoni, bruschette, zuppe di legumi, adatto in pasticceria
Confezioni: bottiglie in vetro scuro da 0,5 l e 0,25 l e lattine da 5 l



Oleificio Pasquinoni snc
via Tasso 3, 47852 Coriano (Rn)
Tel 0541 759225 - Fax 0541 756544
www.pasquinoni.com

OLIO, ARRIVA IL CODICE A BARRE INTELLIGENTE - Il Consorzio nazionale degli olivicoltori ha lanciato il nuovo codice bidimensionale "Qr code" riportato in etichetta, che consentirà di ottenere tutte le informazioni sulla tracciabilità dell'olio servendosi del telefono cellulare. *cod 14428*

L'APROL DI LECCE E PRIMOLIO PREMIANO I 10 TOP CALABRESI
I produttori di Lecce e PrimOlio hanno premiato 10 aziende calabresi per la produzione d'eccellenza al convegno "Made in Italy: le opportunità per la valorizzazione delle produzioni ecocompatibili. Tipicità e certificazione". **(R.F.)** *cod 14587*

OLIO CAPITALE A TRIESTE SICILIA E LAZIO SUL PODIO
Si è concluso a Trieste Olio Capitale. Si sono aggiudicate la vittoria l'azienda Romano Vincenzo di Bronte (Ct) per la categoria fruttato leggero, l'azienda Cetrone Alfredo di Sonnino (Lt) per la categoria fruttato medio e l'azienda Rollo di Ragusa per la categoria fruttato intenso. *cod 14610*

Concorso Sol d'oro

Due italiani e un cileno sul podio

Cile, Toscana e Lazio. Sono queste le aree del pianeta dove si produce il miglior extravergine del mondo. È il verdetto dell'8° Concorso oleario internazionale "Sol d'oro 2010", che si è svolto a Verona nell'ambito del Salone internazionale dell'olio d'oliva extravergine di qualità. Premiata con il Sol d'oro per il miglior fruttato leggero l'Agrícola y Forestal Don Rafael di Santiago del Cile. Per la categoria fruttato medio il riconoscimento è andato all'azienda Villa Stabbia di Massa Cozzile (Pt), mentre per il fruttato intenso al Frantoio Quattrociocchi Americo di Alatri (Fr).

Buoni piazzamenti in medagliere anche per la Sicilia, che conquista due Sol di bronzo (Sergio Gafà di Chiaramonte Gulfi e Terraliva di Siracusa), e per la Campania, con un Sol d'argento (Madonna dell'olivo di Serre). Un responso che conferma ancora una volta la supremazia dell'oliveto Italia, ma che mostra anche il grande balzo qualitativo delle aree di produzione a sud del mondo. Prima tra tutti il Cile, una realtà oleicola emergente che conta oggi solo una quarantina di aziende, ma capace di competere sui mercati internazionali con circa 2.500 tonnellate di extravergine l'anno, il 20% del quale diretto all'estero. *cod 14637*



Le floride Umbria e Sicilia conquistano le Sirene d'oro

I VINCITORI SIRENA D'ORO 2010 PER CATEGORIA

FRUTTATO LEGGERO		
ORO	Azienda Agraria Calvarone *di Spello (Pg)*	Dop Umbria
ARGENTO	Olivicoltori associati Colli del Basso Vicentino *di Nanto (Vi)*	Dop Veneto
BRONZO	Coop Innovazione e Tradizione *di Sorrento (Na)*	Dop Penisola Sorrentina
FRUTTATO MEDIO		
ORO	Azienda Merlino Antonio *di Santa Domenica di Vittoria (Me)*	Dop Monte Etna
ARGENTO	L'Oliveto Matarazzo *di Viterbo*	Dop Tuscia
BRONZO	Cooperativa agricola Brisighellese *di Brisighella (Ra)*	Dop Brisighella
FRUTTATO INTENSO		
ORO	Azienda agricola Terraliva di Frontino Giuseppina *di Buccheri (Sr)*	Dop Monti Iblei
ARGENTO	Azienda Rollo Giorgio *di Chiaramonte Gulfi (Rg)*	Dop Monti Iblei
BRONZO	Agraria Riva del Garda *di Riva del Garda (Tn)*	Dop Garda

Sono le Dop Umbria, Monte Etna e Monti Iblei i migliori oli italiani. Nascono in Sicilia e in Umbria gli extravergine che si sono aggiudicati l'oro all'8ª edizione del premio Sirena d'oro di Sorrento, l'unico concorso nazionale dedicato agli oli a Denominazione di origine protetta promosso dall'Assessorato all'Agricoltura e alle attività produttive della Regione Campania e dalla Città di Sorrento con la partecipazione di Associazione nazionale Città dell'olio, Oleum, Federdop e Ice.

A premiare i produttori l'assessore all'Agricoltura della Regione Campania **Gianfranco Nappi**, che ha firmato un documento d'intesa tra Regione, Associazione nazionale Città dell'olio e Federdop dichiarando: «Il Premio Sirena d'oro vuole essere il concorso di

tutti i produttori d'olio Dop, per valorizzare coloro che della qualità fanno una scelta di vita. E proprio per rafforzare ancora di più tale iniziativa mi impegno personalmente a confermare l'attività profusa fino ad oggi nella valorizzazione delle Dop e nell'organizzazione del Sirena d'oro di Sorrento, affinché questo Premio possa diventare un evento annuale per una promozione delle Dop continuativa e duratura».

Il premio Sirena d'oro nella categoria fruttato leggero è andato all'Azienda Agraria Calvarone con la Dop Umbria, già vincitore del bronzo per la medesima categoria nel 2009, seguito dagli Olivicoltori associati Colli del basso Vicentino sca con la Dop Veneto. Il bronzo è invece andato alla Dop Penisola Sorrentina della Coop innovazione e tradizione.

La Sirena d'oro per il fruttato medio è stato assegnato all'Azienda Merlino Antonio con la Dop Monte Etna, mentre sul secondo gradino del podio si è posto L'Oliveto Matarazzo con la Dop Tuscia, vincitore dell'oro nell'edizione 2009, e in terza posizione si è classificata la Cooperativa agricola Brisighellese con la Dop Brisighella.

Ad aggiudicarsi l'ambita Sirena d'oro nella categoria dei fruttati intensi è stata l'Azienda agricola Terraliva di Frontino Giuseppina della Dop Monti Iblei, mentre l'argento è andato all'Azienda Rollo Giorgio per la medesima Dop, già vincitrice dell'oro nel 2005, nel 2007 e nell'edizione 2009. La Sirena di bronzo per i fruttati intensi è stata assegnata all'Agraria Riva del Garda con la Dop Garda.

Dietro alle Sirene i quarti e quinti classificati, per la categoria fruttato leggero l'Azienda olivicola Canaiella della Dop Riviera Ligure e l'Azienda agricola Pruneti di Gionni Pruneti con la Dop Chianti Classico. Per i fruttati medi a ridosso del podio si posizionano l'Azienda agricola D'Alì di M. Aurelia e M. Stella con la Dop Valle del Belice e la Società agricola Mascio della Dop Umbria. Per la categoria fruttati intensi il quarto posto va all'Azienda biologica Titone della Dop Valli Trapanasi, mentre il quinto posto all'Accademia olearia con la Dop Sardegna. *cod 14347*

Dop Umbria
Calvarone
Azienda agricola Calvarone

Zona di produzione delle olive: zona di Assisi e Spoleto
Altitudine: 550-650 m slm
Varietà di olive: 95% Moraiolo, 5% varie
Metodo di raccolta: manuale agevolato
Sistema di estrazione/molitura: continuo a due fasi a freddo
Aspetto: limpido
Colore: verde smeraldo
Profumo: foglia fresca, erba appena falciata
Sapore: carciofo, mandorla fresca, cardo
Acidità media: 0,12 g/l
Impiego: a crudo su carne alla griglia, legumi lessi, verdure cotte, pesce
Confezioni: 0,25 0,50 0,75 1 3 e 5 l
Produzione media: 70-80 hl annui



Azienda agricola Calvarone
via Giovanni XXIII 4/a, 06038 Spello (Pg)
Tel 228 1639813 - Fax 0743 223228
az.ag.calvarone@libero.it

Consorzio Bresaola Valtellina Mario Della Porta presidente



Il Consorzio di tutela della Bresaola della Valtellina ha visto un cambio al vertice per il triennio 2010-2012, con la nomina a presidente di **Mario Della Porta**, già presidente dell'azienda associata G. Pozzoli 1875 srl con sede a Gordona (So). Il nuovo presidente del Consorzio, al momento della nomina, ha così commentato: «Ringrazio per la fiducia che mi è stata accordata. È mia intenzione consolidare con determinazione e impegno il lavoro realizzato fino ad oggi. Il nuovo ruolo mi consentirà di potenziare il mio contributo nel perseguire gli obiettivi di tutela e di valorizzazione della Bresaola della Valtellina, nel contesto dei quali l'attenzione alla qualità del prodotto svolge sicuramente un ruolo chiave».

Il Consorzio ha chiuso il 2009 con un trend positivo, che dimostra il sempre crescente apprezzamento per il prodotto. La produzione Igp registrata nel 2009 dalle 15 aziende associate ammonta a 11.250 tonnellate di prodotto certificato per un valore approssimato franco stabilimento di 190 milioni di euro. La produzione ha registrato un decisivo incremento (+14,28%) rispetto alla produzione riferita all'anno precedente. *cod 14677*

Agenti vigilatori per tutelare il Cacciatore Dop

Crescita dei volumi produttivi per le imprese produttrici di Salame Cacciatore Dop iscritte al Consorzio. Nel 2009 la produzione è aumentata dell'1,6% rispetto all'anno precedente, circa 3.400.000 kg, per un valore al consumo di quasi 35 milioni di euro.

«L'aumento di produzione di Salame Cacciatore Dop - ha affermato **Sandro Gozzi**, presidente del Consorzio - è in linea con la tendenza del consumatore di oggi, di ricercare sempre di più la qualità e la garanzia di ciò che consuma. Per noi come Consorzio il controllo dei prodotti rimane un obiettivo primario, tanto che abbiamo rafforzato la nostra vigilanza, aderendo al servizio di vigilanza integrato, che l'Istituto dei salumi italiani tutelati ha avviato su tutto il territorio». La finalità è di intervenire per sanzionare i comportamenti dannosi e tutelare il consumatore. *cod 14399*



Salame prealpino varesino più vicino all'Igp

La Regione Lombardia ha completato la raccolta della documentazione fornita dal Consorzio del Salame prealpino per la richiesta di registrazione come Igp. Il Salame prealpino è una produzione di nicchia ma di comprovata storicità: oggi viene prodotto da 16 aziende in circa mille quintali all'anno, equivalenti a 60mila pezzi. Si caratterizza per la presenza nell'impasto di erbe aromatiche prealpine, tra le quali spicca il timo. *cod 14571*

SPECK ALTO ADIGE IGP, OLTRE 2 MILIONI DI BAFFE NEL 2009

Sono stati prodotti circa 10 milioni di kg di Speck Alto Adige Igp, che ha così mantenuto il livello di crescita lento e costante degli ultimi anni. Anche il preaffettato cresce: il 20,5% della produzione è venduto preaffettato. Nel 2009 la produzione ha raggiunto 5.556.294 di baffe, con il 39% di Speck Alto Adige Igp. *cod 14364*

PIACE LA BOLOGNA IGP, CRESCITA DI PRODUZIONE ED EXPORT

Nel 2009 la produzione della Mortadella Bologna Igp ha segnato un +2,1% con 39.200 tonnellate. Positivo anche l'export, con un incremento di circa il 9% rispetto al 2008: sono state esportate circa 5.500 tonnellate, per un valore di circa 30 milioni di euro. *cod 14423*

PROSCIUTTO DI MODENA DOP 2009, 150MILA COSCE MARCHIATE

Il prosciutto di Modena Dop, molto apprezzato in Emilia Romagna, Toscana, Marche e Puglia, inizia a essere conosciuto in tutta Italia, grazie alle campagne promozionali organizzate da importanti catene della Gdo. Il preaffettato ha registrato un +24%, con oltre 1.200.000 vaschette prodotte. *cod 14520*

SALSICCIA DI CACCAMO, TRADIZIONE CONTADINA

Non si può andare a Caccamo (Pa) senza gustare la "Salsiccia Pasqualora", un salume con una tradizione antica, raccontata da Virgilio nelle "Georgiche" e presidio Slow Food. Al taglio si presenta di colore rosso vivo, di consistenza tenera, con sapore delicato, aroma fragrante. Per vivere la Sagra della Salsiccia occorre andare a Caccamo a ottobre. **(P.G.)** *cod 14659*

Il mare in tavola

Pesce, oltre al gusto c'è di più... Giova alla salute cucinato in mille modi



Il pesce, d'acqua dolce o di mare, è un alimento ricchissimo dal punto di vista nutrizionale e molto digeribile. Gli esperti consigliano di consumarlo almeno due volte a settimana. Certo l'ideale sarebbe mangiare pesce fresco per assaporare appieno le sue caratteristiche organolettiche e per trarre il massimo beneficio dai suoi principi nutritivi. All'acquisto, la freschezza si riconosce dal profumo delicato, dalle carni sode, dai colori brillanti, dall'occhio vivo e dalle branchie rosa. Si può optare per quello allevato o pescato, scegliendo anche la provenienza.



Il pesce fresco è ricco di acidi grassi polinsaturi (gli omega-3), che contribuiscono alla riduzione del colesterolo in circolo e prevengono malattie cardiovascolari. Inoltre, se consumato fresco, contiene fosforo, iodio, calcio, zinco, fluoro, selenio e vitamine in quantità superiori rispetto a un prodotto congelato. Che si tratti di pesce fresco, congelato o surgelato, è necessario fare molta attenzione a non interrompere la catena del freddo. È opportuno essere forniti di borse termiche con apposite mattonelle gelo per il trasporto e riporre il prodotto in breve tempo nel frigorifero o freezer domestico. Le modalità e i tempi di conservazione del prodotto congelato sono indicati in etichetta e variano a seconda dello scomparto frigorifero, è comunque consigliabile consumare il prodotto il prima possibile e una volta scongelato utilizzarlo nel giro di 24 ore. Bollito o al vapore, alla griglia o al burro, fritto, al cartoccio o in umido, ci sono mille modi per cucinare il pesce: scoprite come nella sezione delle ricette presente sul sito **www.orobicapesca.it**.

cod 14522

Purezza varietale al 100% L'eco-compatibilità di Ecorì



Ecorì è una società nata nel 2002 dalla collaborazione diretta di una decina dei più stimati produttori agricoli delle province di Novara e Vercelli e da un'importante riseria del vercellese, con lo scopo di commercializzare un riso di alta qualità. Le zone di produzione sono quelle più vocate del Piemonte: i risicoltori coltivano il riso nelle aziende di loro proprietà, garantendo la cura in tutte le fasi di produzione dalla semina al raccolto, all'essiccazione fino allo stoccaggio del risone. La riseria si occupa della trasformazione del risone in riso, scartando tutte le parti non ottimali e garantendo il massimo della qualità con un rigoroso controllo.



Il prodotto lavorato che arriva presso la sede di Ecorì, tramite l'uso degli impianti di confezionamento, viene imbustato in mattonelle sottovuoto da 1 kg che riportano tutte le informazioni per risalire all'agricoltore, alla varietà, al campo, al lotto. Ecorì agricola, quindi, controlla l'intera catena di filiera essendo i suoi soci coltivatori, trasformatori e distributori. La rintracciabilità di filiera del prodotto a marchio Ecorì è documentata dalla produzione alla trasformazione, dal confezionamento allo stoccaggio fino alla commercializzazione. E il tutto è certificato Sincert.

Un altro aspetto importante è l'eco-compatibilità del progetto aziendale e del prodotto che ne deriva: il riso è prodotto in modo "pulito" nel pieno rispetto dell'ambiente con tecniche tradizionali e l'ausilio di tecnologie innovative. La sua coltivazione avviene sotto il diretto controllo dei tecnici della Regione Piemonte nel rispetto delle Direttive agroambientali della Regione Piemonte - misura 214.1. Tutte le fasi di conservazione del riso dopo la raccolta escludono l'uso di prodotti chimici. Infatti produrre riso eco compatibile significa: salvaguardia della salute del consumatore, amore per la terra, conoscenza profonda del processo culturale risicolo con la coniugazione di tecniche di agronomia tradizionali e moderne. *cod 14461*

Ecorì agricola srl
via Trino 200, 13100 Vercelli
Tel 0161 271920 - Fax 0161 297630
www.ecori.it - info@ecori.it

UN CHICCO DI QUALITÀ

Il riso che porta il marchio Ecorì è di qualità superiore perché:
- è riso italiano garantito
- è in purezza varietale al 100%
- è libero da Ogm
- è confezionato sottovuoto per garantirne sempre la freschezza ed evitare l'uso dei conservanti
- è eco-compatibile perché coltivato in modo "pulito", nel rispetto dell'ambiente, seguendo le Direttive agroambientali del Piemonte



Basi pronte per dessert

Pratiche e di qualità, facili da personalizzare
In cucina valide alleate "salva tempo"



Debic si propone di rispondere agli specialisti della ristorazione con prodotti costantemente al passo coi tempi, dove la qualità si sposa col gusto per soluzioni di alto rendimento. Un vasto assortimento di panne, burri e preparati per dessert capaci di valorizzare ogni realizzazione culinaria.

Latte, uova, panna e zucchero: tutti gli ingredienti di cui il professionista ha bisogno, già all'interno delle deliziose basi per dessert Debic. Buone, genuine e certificate, nate dalla specializzazione che FrieslandCampina garantisce da decenni per tutte le proprie referenze.

Le basi per dessert Debic permettono di risparmiare tempo ed energia: un'ampia personalizzazione con pochi e semplici gesti. Il risultato sarà sorprendente sia usando la base pura, sia mischiandola con altri ingredienti, lasciando sfogo alla fantasia. In soli 6 minuti ogni palato, anche il più esigente, viene soddisfatto dalla qualità e dal gusto di un dessert come fatto in casa.

Debic offre tre tipologie di soluzioni tradizionali:

- il versatile **Parfait**, base neutra per mousse e semifreddi, facilmente personalizzabile;
- la gustosa **Panna cotta**, base per un dessert della grande tradizione italiana;
- l'esuberante **Crème brûlée**, base moderna per la realizzazione di Crème brûlée o Crema catalana dal gusto autentico.

Nel 2010 debuttano alcune nuovissime ricette, nate dall'esigenza di ottenere in poco tempo dolci buoni e di qualità:

- il delicato **Crème caramel**, base per la creazione del classico Crème Caramel, di facile e veloce utilizzo;
- la golosa **Mousse au chocolat**, base al gusto di cioccolato belga dalla struttura morbida e cremosa, ottima per la preparazione di mousse;
- l'innovativa **Crème anglaise Bourbon**, pronta all'uso, dal gusto leggero e dalla struttura omogenea, con naturale vaniglia Bourbon, ideale per le decorazioni. *cod 14538*

Millefoglie croccante con Mousse au chocolat



Questo originale dessert prevede la preparazione di piccole cialde su cui adagiare dei lamponi e la Mousse au chocolat Debic.

INGREDIENTI: Mousse au chocolat Debic, alcune piccole cialde, lamponi, menta piperita fresca

PREPARAZIONE: una volta preparate le piccole cialde, montare la Mousse au chocolat e utilizzarla insieme ai lamponi per la farcitura di una millefoglie croccante. Decorare, alla fine, con un ciuffo di menta piperita fresca.

Privilegiare le bio-diversità Petrini continua l'impegno

di Sergio Mei

Carlo (Carlin) Petrini (*nella foto*) è nato a Bra (Cn) nel 1949. Ha studiato sociologia all'Università di Trento e ha fondato il movimento culturale Slow Food nel 1986, diventandone presidente. Gli sono state conferite tre lauree ad honorem: in Antropologia alla Suor Orsola Benincasa di Napoli, in Scienze umane nel New Hampshire (Usa) e in Scienze agrarie a Palermo. Come primo lavoro apre una libreria militante ad Alba (Cn). A Milano frequenta in quel periodo il ristorante Il Ratanà, dal soprannome del leggendario don Gervasini, "el pret de Ratanà", che fu un grande personaggio d'anteguerra, guaritore. Carlin Petrini è stato nominato dal Time "eroe europeo" e inserito dal Guardian fra le 50 persone che potrebbero salvare il mondo. È ideatore di importanti manifestazioni, come "Terra Madre", raduno di migliaia di contadini e produttori di cibo dal mondo intero che si svolge in contemporanea con il Salone del gusto di Torino, un kolossal ormai concretissimo.



Sergio Mei
Executive chef del Four Season di Milano, presenta i suoi colleghi

"Come non farci mangiare dal cibo" è il titolo del suo ultimo libro, scritto in collaborazione con Carlo Bogliotti e Paolo C. Conti. Già tradotto in francese, tedesco e coreano, edito da Giunti. Il libro offre «visioni, strategie e proposte - ha illustrato Pertrini - per far fronte agli squilibri produttivi dal cibo, ambientali e sociali» presenti sulla Terra. Il tutto partendo da una constatazione da brividi: «Nel sistema agroalimentare industriale che domina il Pianeta il cibo è diventato una merce come tutte le altre, il cui prezzo è stabilito da regole di mercato disumane, senza badare alle qualità e senza rispettare chi le produce».



Il sogno di Carlin Petrini è quello di un ribaltamento mondiale. Il cibo ci mangia perché mangia la Terra e le sue risorse. Ed è partendo dal cibo che «riusciamo a mettere insieme l'agricoltura - dice - i cambiamenti climatici, la sostenibilità, la nuova energia pulita. Mentre in America il nostro messaggio va alla grande, qui invece è ancora roba da "Domenica In". Il potere della distribuzione è in mano a pochi che strozzano le aziende, il latte pagato al produttore 27 centesimi al litro, il grano 10 euro al quintale. Impossibile oggi fare agricoltura».

Petrini se la prende anche con quelli che hanno messo in ginocchio l'agricoltura italiana: terra stressata, fertilità rovinata, base sociale vilipesa. E dalla politica non si sentono voci forti, alte, autorevoli con solo qualche eccezione come quella del ministro delle Politiche agricole Luca Zaia. *cod 14412*

le ricette di Sergio Mei

Fegato di vitello arrostito con frutta



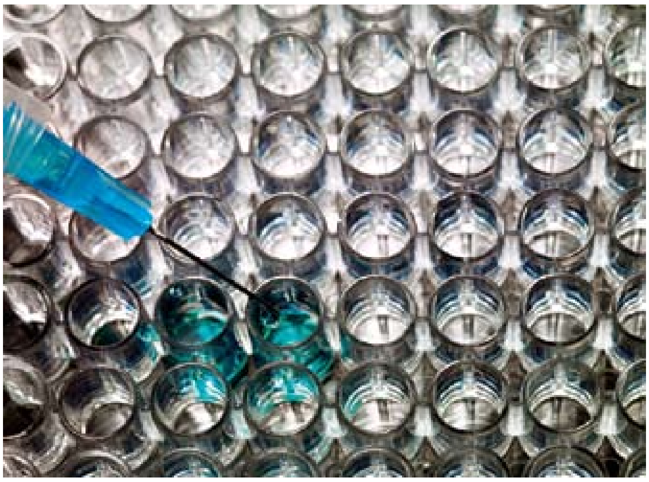
INGREDIENTI: 450 g di fegato di vitello, 100 g di lardo, 100 g di cipolla rossa a petali, 6 spicchi di mela e altrettanti di pera, pesche noci, susine gialle, ciliegie di Vignola, bastoncini di arancio condito, bastoncini di citronella lunghi 6-7 cm, 10 g di pistacchi di Bronte sgusciati, 60 ml di passito di Latinia, 6 olive nere infornate, sale marino fino delle isole Egadi, pepe nero di mulinello

PREPARAZIONE: scaldare una casseruola di rame su un treppiede con fuoco di legna di albero da frutto, unire il lardo e farlo sciogliere, aggiungere il fegato in un pezzo unico, la cipolla e la citronella e fare caramellare.

Aggiungere in ordine, secondo il loro grado di maturazione, la mela, la pera, le pesche, le susine, le ciliegie (denocciolate e tagliate a metà, poi infilzate in uno spiedino di citronella), l'arancio candito, i pistacchi e le olive.

Quando la frutta si è caramellata, toglierla dalla casseruola e terminare la cottura del fegato coprendolo con un coperchio e condendolo con sale e pepe. Terminata la cottura, togliere il fegato e declassare la casseruola con il vino passito e fare addensare.

Per la presentazione: unire nella casseruola il fegato e la frutta e lasciare insaporire prima di servire.



Dall'Italia secco no a mais e patata Ogm Polso debole dall'Ue

Gli Organismi geneticamente modificati (Ogm) non si possono coltivare in Italia. La Commissione permanente sulle sementi - rappresentata da membri dei ministeri delle Politiche agricole, della Salute, dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, e dalle Regioni Basilicata, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Toscana e Veneto - ha detto all'unanimità "no" al mais transgenico. Per il ministro delle Politiche agricole **Luca Zaia** la decisione presa dalla Commissione «di negare l'autorizzazione alla domanda di iscrizione al registro di un mais Ogm appare particolarmente significativa perché presa all'unanimità da tutti i membri. Constato con soddisfazione che la posizione che in questi anni ha condiviso la stragrande maggioranza dei cittadini e dei contadini del nostro Paese, ha trovato, anche nelle diverse istituzioni, una comunione di intenti che rassicura ulteriormente tutti i consumatori italiani». Grande soddisfazione anche per il presidente della Coldiretti **Sergio Marini**: «Ci sentiamo in buona compagnia essendo in Europa ben 21 su 27 i Paesi dove non si coltiva mais geneticamente modificato, mentre in Italia - ha sottolineato Marini - non c'è sondaggio dal quale non emerga che tre italiani su quattro sono contrari e pertanto oggi plaudono a questa decisione».



Parallelamente è finito un embargo durato 12 anni: la Commissione europea ha dato il via libera alla coltivazione della patata geneticamente modificata Amflora, prodotta dalla multinazionale tedesca Basf. Il via libera alla coltivazione della patata Ogm sarà "per uso industriale" e l'utilizzo dei prodotti dell'amido della stessa Amflora come mangime. Luce verde anche all'importazione di mais Ogm non coltivato in Europa. Molto critico il ministro Zaia: «La decisione ci vede contrari. Il fatto di rompere una consuetudine prudenziale che veniva rispettata dal 1998 è un atto che rischia di modificare profondamente il settore primario europeo». *cod 14387, 14614*



Il Made in Italy non conosce crisi Spopola a Parigi

In tempo di crisi, nonostante la difficile congiuntura economica, ci sono aziende che decidono di investire. Il prodotto italiano di qualità, soprattutto nel settore dell'enogastronomia, vive un momento di grande successo in Francia: vini, salumi, pasta, olio, dolci non conoscono crisi, anzi spopolano. Parigi assicura tale business con una marcia in più, grazie al nuovo spazio espositivo di promozione del Made in Italy, l'Espace Saint Honoré, gestito dal gruppo Italie-France. **(C.d.B.)** *cod 14456*

Sicurezza a tavola

L'Alto Adige rinnova la campagna Ue per la valorizzazione di Dop e Igp

Dopo il successo della prima edizione (2008), anche il secondo anno della campagna informativa Ue ha contribuito in maniera considerevole a migliorare la conoscenza relativa ai marchi di qualità Igp (Indicazione geografica protetta) e Doc (Denominazione di origine controllata). Nel terzo e ultimo anno della campagna, ulteriori misure rafforzeranno la consapevolezza dei consumatori nei confronti dei marchi di qualità Ue nei 4 Paesi aderenti al progetto: Germania, Italia, Polonia e Repubblica Ceca.

La campagna è finanziata dalla Commissione europea, dallo Stato italiano e realizzata dai Consorzi Mela Alto Adige, Speck Alto Adige e Cantine produttori altoatesine di vini dell'Alto Adige. Le iniziative riguarderanno la realizzazione di annunci pubblicitari, l'organizzazione di seminari presso le



scuole alberghiere e la partecipazione a fiere, e serviranno a spiegare il significato del marchio Ue attraverso 3 prodotti: Mela Alto Adige Igp, Speck Alto Adige Igp e Vini Doc dell'Alto Adige.

Per il calendario completo delle degustazioni in tutta Italia cercare su **www.italiaatavola.net** *cod 14521*

Agenda degli ultimi sequestri



19 febbraio - Italia
Controlli a tappeto dei Nas in macelli, stalle, depositi carnei e allevamenti. Sono 152 le infrazioni accertate e 113 i responsabili di strutture segnalati alle autorità. Sequestrate 18 tonnellate di prodotti in pessimo stato. *cod 14243*



22 febbraio - Bari
Una pattuglia delle Fiamme gialle ha fermato un cinese nei pressi di un centro commerciale di Putignano (Ba), alla guida dell'automezzo sul quale è stata trovata merce scaduta. *cod 14264*



25 febbraio - Trieste
Un 40enne siciliano è stato intercettato dalla squadra nautica della polizia di Trieste mentre caricava un piccolo battello usato per prelevare molluschi. Sequestrati 14 chili di "Orecchie di S. Pietro". *cod 14329*



1 marzo - Acate (Rg)
La Guardia di finanza ha sequestrato un impianto industriale operante nella tostatura e torrefazione del caffè. Il complesso aziendale non era in possesso dei requisiti tecnici ambientali. *cod 14363*



4 marzo - Italia
In provincia di Brescia sequestrate 8 tonnellate di farina in sacchi in cattive condizioni. A Cosenza chiusi 4 depositi ortofrutticoli. Sequestro di caffè e zucchero in un'azienda lucana e a Pescara chiusa una ditta di salumi. *cod 14420*



5 marzo - Palermo
Sequestrati 4.500 kg di formaggio, 850 kg di siero di latte in polvere, 330 kg di burro, 250 kg di coadiuvanti tecnologici e 45 kg di caglio, in pessime condizioni igienico sanitarie. Sotto sequestro attrezzature. *cod 14436*



12 marzo - Firenze
L'Ispettorato centrale della tutela della qualità ha sequestrato 13mila barattoli di passata di pomodoro aromatizzati con falsa cipolla di Tropea, per un valore di 52mila euro. Le cipolle utilizzate erano disidratate e di origine egiziana. *cod 14543*



25 marzo - Cosenza
Due ambulanti a Fuscaldo (Cs) e a Paola (Cs) vendevano prodotti ittici in cattivo stato di conservazione e senza nessuna autorizzazione, per un totale di 13 kg di pesce, tra bianchetto di sardina, alici e altre tipologie. *cod 14693*

le Radici del Cibo di Piera Genta

Il finocchio, gustoso e versatile Ma attenzione ad accostarlo al vino



Piera Genta
Interpreta l'agroalimentare italiano fra tradizione e innovazione

È proprio il caso di non lasciarsi "infinocchiare". Scegli un finocchio dalla forma molto arrotondata, ovvero maschio, se vuoi consumarlo crudo (in insalata o in pinzimonio), mentre uno dalla forma allungata, ovvero femmina, se vuoi prepararlo gratinato. E attenti al vino, con cui proprio non va d'accordo. Già nell'antichità i venditori offrivano del finocchio ai loro clienti per rendere accettabile il sapore del vino di qualità scadente.

Il finocchio è una pianta mediterranea conosciuta per il suo aroma e il gusto simile all'anice. Si distingue in due tipologie: quello coltivato, più dolce, e quello cresciuto allo stato selvatico, dal sapore amaro e intenso, di cui si utilizzano i germogli o le foglioline aromatizzanti. L'Italia è il principale produttore, la coltivazione è diffusa in Emilia Romagna, Lazio, Puglia e Campania. In cucina si utilizzano i finocchi coltivati e le specie conosciute prendono il nome dal luogo di produzione: Mantovano, di Trevi, di Tarquinia, il Gigante di Sicilia, il Gigante di Napoli, il Bianco Perfezione.



Nello Statuto degli Ortolani di Viterbo del 1379 si trovano riferimenti a tale coltivazione, con informazioni sia sulle specie che sulla loro vendita. In un documento del 1850 si citano ben 700 specie e nel 1949 ci fu la creazione del Consorzio di bonifica della Maremma Etrusca, che ne rese possibile la diffusione della coltivazione su gran parte del territorio tarquiniese.

Contiene sali minerali, vitamine e oli essenziali, molto digeribile, diuretico, e buon stimolante per l'appetito. Indicato per le donne che allattano perché rende il sapore del latte gradevole e ne stimola la produzione. Nella cucina regionale è un ingrediente fondamentale nella pasta con le sarde (ricetta tipica siciliana) e nelle salse che accompagnano il pesce lesso. In Toscana infatti viene prodotto un tipico salume, la finocchiona, aromatizzato con semi di finocchio. Per l'abbinamento al vino, con i piatti di pasta si può scegliere un bianco corposo o un rosato; per i secondi piatti un rosso giovane di buona struttura. Con i finocchi crudi solo acqua. *cod 14450*

MELA DI VALTELLINA IGP, SUCCESSO PER LA LOMBARDIA

La Commissione europea ha acconsentito all'iscrizione nel registro europeo delle Denominazioni e Indicazioni geografiche protette della Mela di Valtellina Igp, prodotta nella provincia di Sondrio. Ha forma allungata, colore e sapore accentuati, polpa soda, compatta, croccante. *cod 14376*

OLIO IRPINIA COLLINE UFITA È DOP, RITOCCO A CASTAGNA MONTE AMIATA IGP

Il riconoscimento europeo per l'olio extravergine di oliva "Irpinia - Colline dell'Ufita" premia l'altissima qualità delle produzioni italiane. Anche le modifiche al disciplinare di produzione della Castagna del Monte Amiata Igp sono tese a legare il prodotto al suo territorio di origine. *cod 14511*

PATATA DI BOLOGNA E RICCIARELLI TRA DOP E IGP - La Commissione europea ha iscritto nel registro delle Dop e Igp i Ricciarelli di Siena e la Patata di Bologna. A breve anche il Marrone della valle di Susa sarà inserito nell'elenco. Con 201 specialità tutelate negli ultimi 10 anni sono raddoppiati i prodotti Dop/Igp italiani riconosciuti in Europa. *cod 14617*

TRAMONTA L'AVVENTURA MCITALY NEL FAST FOOD - Il McItaly esce di scena. Il 21 marzo il panino all'italiana di McDonald's lanciato dal ministro Luca Zaia è sparito dai fast food. Il sandwich è stato rimpiazzato dal kiwi sbucciato con il bastoncino. Per l'insalata con la Bresaola della Valtellina Igp la promozione finirà il 16 maggio. *cod 14523*

Progetto frutta nelle scuole, Apofruit vince il bando

Apofruit Italia ha vinto 2 dei 5 lotti di un bando europeo, indetto dal ministero delle Politiche agricole e forestali, per la distribuzione della frutta nelle scuole. Sostenuto da fondi comunitari, il progetto prevede un finanziamento complessivo per l'Italia di 25 milioni di euro e rappresenta la più organica iniziativa indirizzata a una corretta educazione alimentare per i ragazzi dai 6 agli 11 anni notoriamente più attratti dagli ipercalorici cibi snack che dall'ottima e salutare frutta fresca. Che verrà distribuita in 1.700 scuole elementari italiane, a oltre 325mila ragazzi.



Nello stabilimento Apofruit di Cesena oltre 100 persone saranno impegnate nel confezionamento dei prodotti di prima gamma. L'azione si svolgerà fino a maggio 2010. **(M.F.)** *cod 14408*

Preziosi, gustosi e versatili I ceci conquistano tutti

di Greta Nicoletti



Uniscono gusto, morbidezza e ottime qualità nutritive. Sono ricchi di carboidrati (46,9%) e proteine (20,9%), mentre i grassi sono meno presenti (6,3%) e soprattutto polinsaturi, ossia buoni. Apportano vitamina A, amido, una discreta percentuale di acido linoleico, ferro, calcio, alcune vitamine del gruppo B (come B1, B2 e niacina) e contengono fibre alimentari in quantità. Parliamo dei **ceci**, legumi molti antichi già apprezzati dagli Egizi e in seguito dai Romani, che amavano consumarli soprattutto fritti in olio d'oliva.

Sono i semi di una pianta, *cicer arietinum*, il cui seme trova impiego solo allo stato secco. I semi sono sferici, più o meno grandi e lisci, in genere di colore paglierino. È una delle piante più diffuse del Mediterraneo, coltivata soprattutto nelle zone centrali dell'Italia, in Toscana, Umbria e Lazio, dove crescono alcune varietà particolari come i ceci neri e i cosiddetti "ceci del solco dritto".

Recenti scoperte in campo alimentare rivelano che mangiare ceci aiuta ad abbassare i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue, a prevenire le malattie cardiache, a stimolare la diuresi e facilitare l'eliminazione dell'acido urico. Sono una manna per la digestione ma controindicati per chi soffre di colite, data la concentrazione di zuccheri. In cucina sono molto utilizzati per la loro versatilità: si servono come antipasto, si usano per preparare gustose minestre e come accompagnamento a secondi piatti di carne o pesce. Sono deliziosi freddi in insalata o in purea.

Ma sono due le specialità mediorientali che ne esaltano in pieno le doti: l'*hummus* (una purea che si gusta fredda) e i *falafel* (polpette fritte). Si possono trovare in commercio già cotti e pronti per l'uso, conservati in lattine o in vasetti di vetro nella loro acqua di cottura, o secchi da cuocere previo ammollo di 10-12 ore, oppure tostati e salati, da mangiare come aperitivo o come snack. Si possono torrefare o far germogliare, oppure macinare per ottenere una farina che serve a preparare pastelle per frittura come la farinata ligure, oppure pani non lievitati e gallette molto consumate in India. *cod 14370*



IDEE SFIZIOSE

FARINATA DI CECI

Ingredienti (per 4 persone): 500 g di farina di ceci, 150 cl di acqua, olio d'oliva, sale e pepe nero

Preparazione: stemperare la farina in 1 litro e mezzo di abbondante acqua in modo che non si formino grumi e mescolare con una paletta. Il composto deve essere liquido. Aggiungere poco sale e un bicchiere d'olio. Lasciar riposare. Prendere una teglia di rame stagnato, ungerla con olio e versarvi il composto, sempre mescolando e utilizzando un colino per non far passare gli eventuali grumi residui. Lo spessore dell'impasto non dovrà superare il mezzo centimetro. Mettere in forno, che dovrà essere caldissimo e sarà pronto quando avrà formato una crosticina rugosa e dorata. Spolverizzare con pepe nero. Il forno va riscaldato perché la farina di ceci, essendo molto pesante, si indurisce facilmente; in tal modo invece si rapprende subito e rimane leggera.

HUMMUS

Ingredienti (per 10 porzioni): 1 scatola di ceci, 3 cucchiai da minestra di tapina, 1 spicchio d'aglio, 60 ml di succo di limone, 1 cucchiaio da minestra di olio d'oliva, 1 peperoncino, 1 cucchiaino di sale

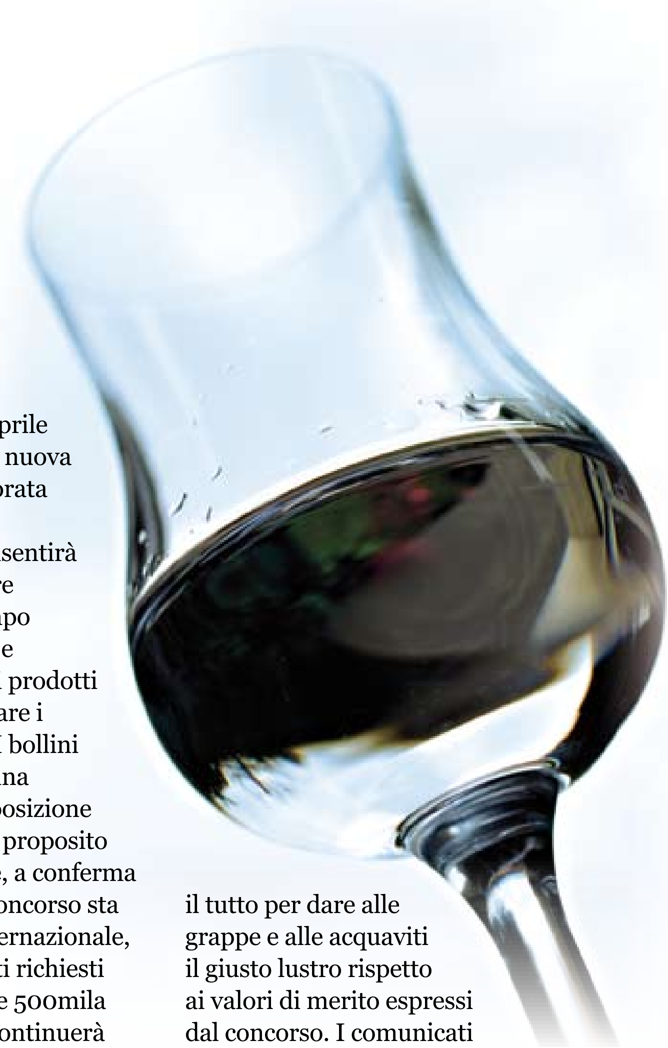
Preparazione: sgocciolare e sciacquare i ceci, pulire l'aglio. Trasformarli in purea, lavorandoli nel mixer, aggiungere tapina, sale, aglio e succo di limone fino a ottenere una purea liscia e spessa. Presentare in una ciotolina, cospargere di peperoncino tritato e irrorare con un filo d'olio.






Cuore di Morellino
MORELLINO DI SCANSANO
Roggiano
2008
Fattore
2007
Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano
www.cantinadelmorellino.it

Concorso Acquaviti d'oro Le migliori a confronto



di Silvano Facchinetti

Visto il successo ottenuto dalle scorse edizioni dal Concorso internazionale "Acquaviti d'oro", l'Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti) organizza per quest'anno la 5ª edizione della principale manifestazione esistente in Italia dedicata alla valorizzazione delle grappe e delle acquaviti di qualità. La scorsa edizione è stata caratterizzata dalla partecipazione di oltre 200 prodotti provenienti da Italia, Austria, Germania, Spagna e Ungheria confermando che la scelta di premiare la qualità è vincente.

Anche per questa edizione, nell'intento di mantenere alta la visibilità dei prodotti premiati e l'immagine di "elite" del concorso:

- verranno premiate le grappe e le acquaviti meritevoli assegnando loro le categorie di merito "Best gold", "Oro" e "Argento";
- verrà comunicata la vittoria al concorso entro il 5 maggio 2010;
- la selezione dei campioni consegnati avverrà tra il 17 e il 18 aprile 2010 con l'utilizzo della nuova scheda qualitativa elaborata dall'Anag.

Tutto questo consentirà ai produttori di acquisire e utilizzare in breve tempo i bollini (Best gold, Oro e Argento) da apporre sui prodotti vincitori e di pubblicizzare i propri riconoscimenti. I bollini verranno forniti su bobina per facilitare la loro apposizione sulle bottiglie. A questo proposito bisogna evidenziare che, a conferma dell'importanza che il concorso sta ottenendo in campo internazionale, lo scorso anno sono stati richiesti dalle distillerie premiate 500mila bollini. Ovviamente si continuerà a rispettare il criterio di assegnare le medaglie di merito solamente al 30% dei partecipanti per ciascuna categoria di prodotto in concorso. Questo criterio ha permesso di valorizzare ciascuna grappa e/o acquavite strettamente nell'ambito della propria categoria di appartenenza.

Come per le precedenti edizioni l'Anag si impegnerà a dare visibilità ai prodotti vincitori del concorso attraverso la pubblicazione su riviste di settore tra le quali "Italia a Tavola" e "Locali Top", la pubblicazione sul sito e la partecipazione a tutti i corsi e manifestazioni promosse dall'Associazione nel corso dell'anno; il tutto per dare alle grappe e alle acquaviti il giusto lustro rispetto ai valori di merito espressi dal concorso. I comunicati informativi trasmessi tramite e-mail alle varie aziende nel corso del 2009 ne sono la testimonianza. Altre informazioni sono state date attraverso gli organi di stampa sia in Italia sia all'estero, portando l'immagine del nostro distillato di bandiera al di fuori dei confini nazionali. Anche questa edizione ha il patrocinio della Camera di commercio di Asti, dove l'Associazione ha sede, e si avvale della collaborazione dell'Istituto nazionale grappa (Ing), oltre agli sponsor che, come i soci Anag, credono nella riuscita della manifestazione. *cod 14435*

ANAG
assaggiatori grappa e acquaviti

L'essenza caraibica a Perugia per il Master Ais



Anag Umbria è sempre al vertice per fornire cultura e professionalità sui superalcolici. Il 2° Master organizzato a Perugia dal titolo "l'essenza dei Caraibi: il Rum", diretto da Michelangelo Di Toma, brand manager per l'Italia di Fazi Battaglia, ha affascinato con storie e leggende raccontate nei secoli sul rum. Ben 6 le eccellenze degustate. «Un appuntamento unico e pregiato, che ci permesso di approfondire la nostra cultura e professionalità», ha detto **Ennio Baccianella**, presidente dell'Ais Umbria. *cod 14647*

Drink alternativo

Aqua 21, l'idea di Castagner contro la crisi e il problema dell'alcol

Roberto Castagner (*nella foto*) lancia la sfida per conciliare piacere, divertimento e rispetto dei limiti sull'alcol. Dopo aver messo a punto l'anno scorso un prodotto innovativo fra gli spirits italiani (Aqua 21), ora il distillatore a cui fa capo il 10% del mercato nazionale della grappa, propone questo stesso prodotto a basso contenuto di alcol come alternativa ai drink che consumano i giovani.

Grazie a un accordo con Partesa (società del Gruppo Heineken Italia), Castagner ha messo a punto un progetto per fare di Aqua 21 uno degli alcolici più consumati in Italia. L'obiettivo è quello di essere presente in almeno 5mila locali entro un anno. Questo soft drink derivato dall'uva, che grazie a una collaborazione con l'agenzia di comunicazione Aneri è presentato come lo spirito con metà alcol e più natura, più gusto e più vita, viene proposto come base per drink, grazie anche alle versioni al cacao, al caffè e alla liquirizia, nonché come beverage da degustare non miscelato, grazie alla caratteristica di un gusto che associa la purezza della vodka alla piacevolezza del vino.

Castagner ha ricordato che anche in momenti di crisi è necessario trovare il coraggio e le risorse per proporre al consumatore nuovi stimoli e motivazioni, per generare ottimismo. Da qui un prodotto che rappresenta anche una nuova filosofia del bere senza rinunciare al rituale di sorseggiare il proprio long drink preferito al bar e al ristorante. Cercando di difendere la cultura del bere responsabile. *cod 14612*



Grappa Bertagnolli Simbolo italiano a Vancouver



Alle Olimpiadi invernali di Vancouver (Canada) si è brindato con la grappa Bertagnolli al wine bar di Casa Italia. Riserva 1870, invecchiata di Teroldego e Cabernet, dedicata all'anno di fondazione della distilleria e prodotta per l'occasione in 1.870 esemplari, è stata selezionata dal progetto del ministero delle Politiche agricole per la promozione del Made in Italy d'eccellenza nel mondo.

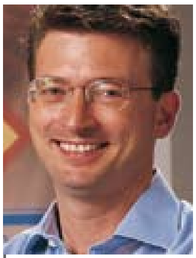
Fa parte della linea de "Le grandi invecchiate", nata per celebrare l'alto livello qualitativo dei distillati Bertagnolli. Della linea fanno parte: "Vendemmia dei nonni", grappa di Teroldego invecchiata per oltre 12 mesi in barrique di rovere francese; "Celebration GB Riserva", un blend di Teroldego, Chardonnay e Traminer invecchiato oltre 24 mesi in piccole barrique francesi; "Grappa invecchiata di Amarone", invecchiata oltre 2 anni in barrique francesi di Limousine, Troncais e Allier. Tutte in cofanetti blu personalizzati. *cod 14491*

Contributo al genio dell'arte per la Distilleria Bianchi

Momento di soddisfazione per il Gruppo Bianchi che, con i suoi distillati, è stato ancora una volta partecipe di iniziative legate al mondo dell'arte e della cultura italiana. Questa volta si tratta del 27° seminario di perfezionamento della scuola per Librai Umberto ed Elisabetta Mauri che si è svolto, a fine gennaio, presso la Fondazione Giorgio Cini a Venezia. La Distilleria Bianchi di Marsala (Tp) ha dato il suo contributo alla serata dedicata al genio di Fabio Mauri, scomparso all'età di 83 anni dopo una vita dedicata all'arte. Per l'occasione alcuni personaggi di spicco hanno voluto celebrare insieme il grande maestro.

Tutti gli ospiti sono stati deliziati da un prelibato buffet, servito dallo staff dell'Harrys Bar di Arrigo Cipriani che ha sorpreso i presenti con i distillati del Gruppo Bianchi di Marsala, che gli ospiti hanno apprezzato. «Sapete cosa penso?», ha detto **Achille Mauri** di Messaggerie italiane, commentando le Grappe Bianchi. «Dovrò organizzare lo sbarco di altri mille per scoprire quale magnifico talento e arte possedete nella vostra azienda per realizzare quelle straordinarie grappe come il Passito di Pantelleria, la Grappa di Marsala e quel brandy extra old che tanto hanno deliziato i nostri ospiti a Venezia, me compreso». *cod 14313*

L'antico metodo "alla pietra" di Steinbier



Enrico Rota
Responsabile vendite 4R di Torre de' Roveri (Bg) ci guida nel mondo della birra

di Enrico Rota

Steinbier è la famosa birra tedesca "alla pietra", ottenuta con un'antichissima tecnica di produzione. Contrariamente alla credenza popolare la Steinbier non è uno stile di birrificazione, bensì un'originaria procedura per raggiungere la temperatura di fermentazione. Prima dell'uso dei contenitori metallici si usavano tini di legno, per cui non potendo riscaldarli a contatto con il fuoco, si inseriva all'interno del tino la fonte di calore, ovvero delle pietre in precedenza riscaldate. Sebbene non sia uno stile di birra, il prodotto assume caratteristiche proprie come il sapore del malto caramellizzato e una più o meno marcata affumicatura. La tecnica consiste nell'immergere pietre riscaldate a 1.200°C su un rogo di legno di faggio nell'infuso di malto fino a farlo bollire. Poiché il calore rilasciato da ogni pietra è relativamente basso ne occorrono un gran numero che, a contatto con il malto, ne caramellano lo zucchero, lasciando quindi anche un gusto affumicato. Le stesse pietre, ricoperte di zucchero caramellato, vengono reimmerse nella birra per provocare una seconda fermentazione.



Dunque è un prodotto ad alta fermentazione e sfruttando il medesimo sistema si ottiene una più chiara birra di frumento, denominata "Steinweizen". Le pietre devono sopportare lo shock termico e non interagire chimicamente con il prodotto. Si usano pietre chiamate Graywacke, un'arenaria grigia che ha il vantaggio addizionale di espandersi mentre si riscaldata. Una Stein molto apprezzata è quella prodotta dalla birreria Leikeim di Altenkunstadt, situato nel lande della Baviera in Germania. Dal colore giallo oro vivo, dalla schiuma persistente, il perlage è sostenuto, all'olfatto si sente il malto biscottato, in bocca è fruttata e leggermente dolce. *cod 14602*

La **Quattroerre srl** organizza corsi di spinatura di un giorno riservati ai gestori di pubblici esercizi. Il costo del corso è di 120 euro. Per info: Tel **035 580701** **enrico@quattroerre.com**

Ducato di Roncole Verdi Miglior birrificio 2010

Durante la manifestazione riminese Pianeta Birra si è svolta la premiazione dell'atteso premio Birra dell'anno 2010, indetto dall'associazione culturale UnionBirrai. Oltre 300 le birre artigianali italiane valutate alla cieca da una giuria formata da degustatori nazionali e stranieri di assoluto livello. Undici le categorie presenti, definite secondo parametri produttivi o per l'ingrediente utilizzato. Quest'anno il "Birrificio dell'Anno 2010", individuato conteggiando i migliori piazzamenti delle birre in concorso, è risultato essere il Birrificio del Ducato di Roncole Verdi di Busseto (Pr).



Tra i primi classificati nelle categorie il Birrificio Statalenove di Crespellano (Bo), La Birra di Meni di Cavasso Nuovo (Pn), il Birrificio Baüscia di Milano (Mi), il Birrificio Rurale, il Birra Toccalmatto di Fidenza (Pr), il Birrificio Baladin di Piozzo (Cn), il Doppio Malto di Erba (Co), La Petrognola di Piazza al Serchio (Lu), il Valscura di Sarone di Caneva (Pn), il Birra Pasturana di Pasturana (Al) e infine il Birrificio del Ducato di Roncole Verdi di Busseto (Pr). *cod 14350*



Oltre la crisi... a Vinitaly

Da Vinitaly 2009 a Vinitaly 2010 attraversando 7 Paesi e 13 città del mondo con un'azione promozionale finalizzata a concentrare sulla 44ª edizione della rassegna in programma dall'8 al 12 aprile le opportunità commerciali dei mercati internazionali. Il tutto incastonato in un più ampio progetto targato Veronafiere da realizzare attraverso il nuovo piano industriale varato a fine 2009.

«Abbiamo previsto 70,7 milioni di euro di investimenti autofinanziati entro il 2014 - ha affermato il presidente di Veronafiere **Ettore Riello** -, dei quali il 10% per azioni all'estero e il rimanente finalizzati al miglioramento continuo delle infrastrutture e al lancio di innovativi servizi per essere sempre più piattaforma per gli scambi commerciali del sistema Paese. Siamo l'unico organizzatore fieristico ad aver chiuso il 2009 con il bilancio in attivo e vogliamo consolidare la leadership.»

«Per internazionalizzare ulteriormente i visitatori di Vinitaly, così da aumentare le possibilità di export - ha spiegato **Giovanni Mantovani**, direttore generale di Veronafiere -, abbiamo lavorato molto, già a partire dalla chiusura di Vinitaly 2009, sulla promozione all'estero della manifestazione durante le tappe del Vinitaly World Tour, che in un anno ha toccato due volte gli Stati Uniti, la Russia, Cina, Giappone, Corea, India e Singapore. Inoltre abbiamo potenziato l'attività di incoming, sia via web che

IN BUONA COMPAGNIA

In contemporanea con Vinitaly si confermano gli appuntamenti con Sol, Agrifood Club ed Enolitech. Il Salone Internazionale dell'olio extravergine di qualità è un momento fondamentale per tutt i gli operatori del settore della tradizione olearia. Agrifood Club raccoglie in un'area espositiva di circa 3.200 mq una selezione di aziende, a rappresentanza della miglior produzione agroalimentare nazionale. Dal 1998 Enolitech è l'appuntamento con la tecnologia innovativa applicata al mondo del vino e dell'olio.

DOPO-VINITALY BY NIGHT

Il dopo-Vinitaly è nel cuore di Verona, a Vinitaly For You, ogni giorno dalle 18 a mezzanotte.
Nel Palazzo della Gran Guardia, in piazza Bra, l'enoteca dedicata ai wine lovers accoglie gli ospiti con la sua atmosfera, la musica, l'intrattenimento e le degustazioni dei migliori vini italiani.
Orario: dalle 18 alle 24 da giovedì a domenica.



attraverso l'azione dei delegati che abbiamo in 60 Paesi, e di matching on-line per mettere in contatto buyer esteri e aziende espositrici».

I segnali che arrivano sono positivi e l'aspettativa è di confermare l'equilibrio di visitatori raggiunto nel 2009 con 151 mila presenze delle quali il 30% provenienti da 112 Paesi. Anche il numero di espositori è in linea con il 2009, mentre è aumentata la superficie espositiva netta, che raggiunge quest'anno i 98 mila metri quadrati. Nonostante il difficile momento congiunturale, quindi, il mondo del vino sta dimostrando di voler sfruttare i servizi sempre più evoluti e le occasioni di contatto offerti da Vinitaly per guardare oltre la crisi. Del resto i consumi mondiali sono in crescita e anche in Italia si è assistito solo a un lieve calo dei volumi. Per dare una visione di medio-lungo termine necessaria alle aziende per elaborare le proprie strategie, Vinitaly presenta anche quest'anno indagini di mercato e ricerche.

Da segnare in agenda il Concorso enologico internazionale, conosciuto come il più selettivo al mondo. Da quest'anno, oltre ai Premi speciali "Vinitaly Nazione 2010" e "Gran Vinitaly 2010", viene assegnato il Premio speciale "Vinitaly Regione 2010" e per i vini vincitori di medaglia i produttori potranno segnalare sulle bottiglie la dicitura "Concorso enologico internazionale 2010". In questo modo, il riconoscimento della qualità raggiunta diventa un vero e proprio strumento di marketing spendibile in tutto il mondo.

Grazie alla concomitanza con Sol e Agrifood Club, infine, i visitatori di Vinitaly, in particolare quelli esteri, hanno anche a disposizione anche il meglio della produzione oleicola e agroalimentare italiana, mentre con Enolitech possono aggiornarsi su tutte le nuove tecnologie e le attrezzature all'avanguardia. *cod 14444*



PREMIATI I PACKAGING PIÙ BELLI DEL 2010

Il Concorso internazionale di Packaging, il cui scopo è quello di evidenziare il miglior abbigliaggio dei vini e dei distillati provenienti da uve, vinacce, mosto e vino e liquori provenienti da frutta diversa dall'uva (bottiglia, chiusura, capsula, etichetta, collarino, eccetera), premiando e stimolando lo sforzo delle aziende vitivinicole al continuo miglioramento della propria immagine, è complementare al 18° Concorso enologico internazionale, che ha invece come obiettivo quello di premiare la qualità dei vini.
Per l'edizione di quest'anno, i manifesti degli anni d'oro di inizio '900 tornano come etichette dei Marsala delle Cantine Florio - Duca di Salaparuta, di Marsala in provincia di Trapani, che vince quest'anno il "Premio speciale packaging 2010", per la categoria vini.
Per la categoria distillati-liquori l'importante riconoscimento è stato attribuito a Castagner Roberto Acquaviti - Acquavite Spa di Visnà di Vazzola in provincia di Treviso.
Giunto alla 15ª edizione, il Concorso internazionale packaging si è rivelato quest'anno particolarmente selettivo, tanto da non aver assegnato il premio speciale "Etichetta dell'anno 2010" e il premio speciale "Immagine coordinata 2010". I premi saranno consegnati durante il 44° Vinitaly, in programma dall'8 al 12 aprile. *cod 14601*



Trentino
10mila ettari di superficie vitata
800mila ettolitri di produzione annua
7 Doc
1 consorzio enologico
7.600 aziende del settore
Fonte: www.trentinoagricoltura.it

Lombardia
24mila ettari di superficie vitata
1,25 milioni di ettolitri di produzione annua
5 Docg, **14** Doc, **15** Igt
14 consorzi
15.898 aziende del settore
Fonte: www.buonalombardia.it - www.inumeridelvino.it

Valle d'Aosta
600 ettari di superficie vitata
11mila ettolitri di produzione annua
1 Doc con **7** sottodenominazioni di area e **15** di vitigno
9 aziende del settore
Fonte: www.regione.vda.it - www.inumeridelvino.it

Piemonte
51.500 ettari di superficie vitata
2,5 milioni di ettolitri di produzione annua
12 Docg, **46** Doc
18 consorzi enologici
14 enoteche regionali e **30** botteghe
Fonte: www.regione.piemonte.it - www.lavinum.com

Liguria
2.338 ettari di superficie vitata
41.274 ettolitri di produzione annua
8 Doc, **3** Igt
Fonte: www.agriligurianet.it - Federdoc

Emilia Romagna
60mila ettari di superficie vitata
1,5 milioni di ettolitri di produzione annua
1 Docg, **20** Doc, **9** Igt
6 consorzi enologici
Fonte: www.ermesagricoltura.it

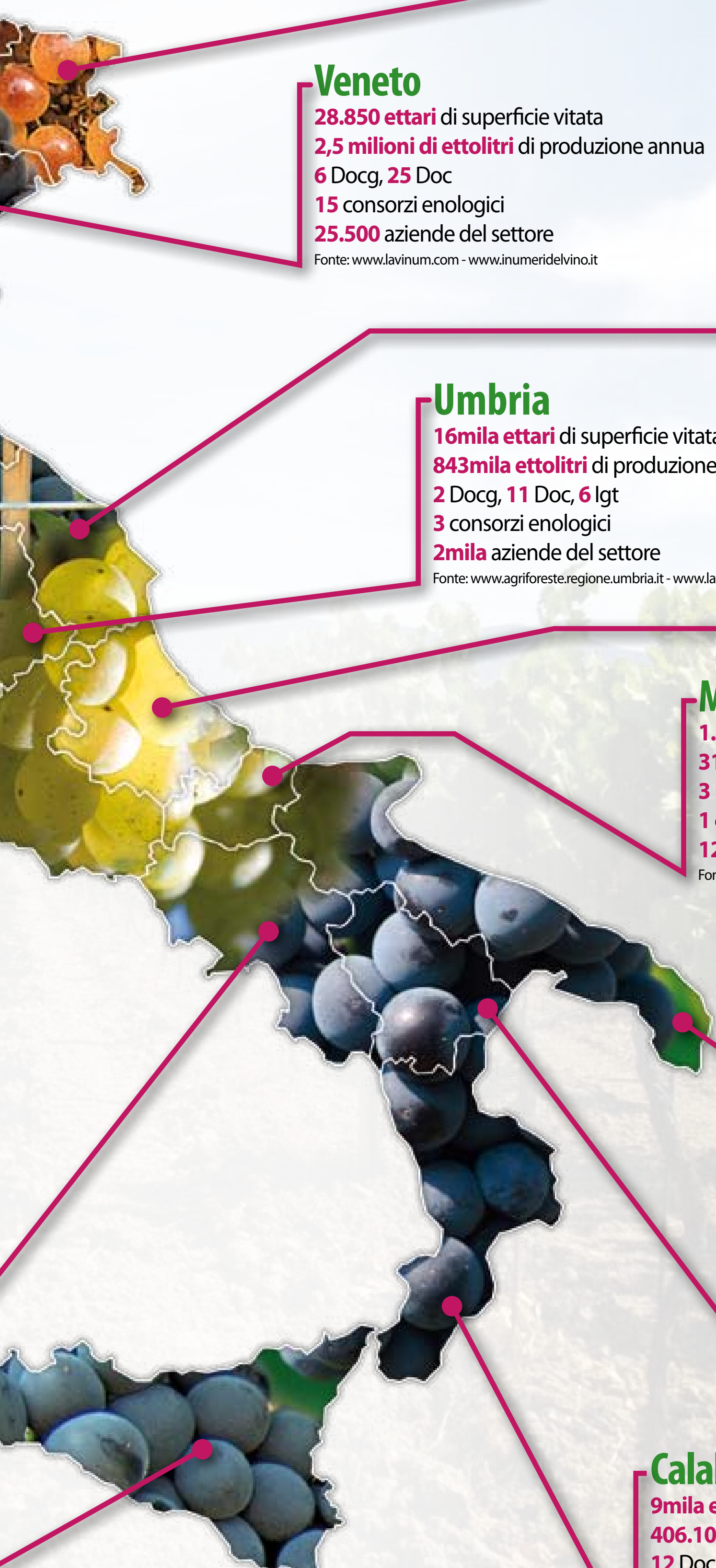
Toscana
64mila ettari di superficie vitata
2,5 milioni di ettolitri di produzione annua
7 Docg, **36** Doc
12 consorzi enologici
11mila aziende del settore
Fonte: www.regione.toscana.it - www.lavinum.com

Lazio
38mila ettari di superficie vitata
2.276.686 ettolitri di produzione annua
1 Docg, **26** Doc, **4** Igt
7 consorzi enologici
91 aziende del settore
Fonte: Vini d'Italia

Campania
23mila ettari di superficie vitata
1.652.355 ettolitri di produzione annua
3 Docg, **16** Doc, **8** Igt
2 consorzi enologici
Fonte: Vini d'Italia - www.enologimediterranei.it

Sardegna
26mila ettari di superficie vitata
862.236 ettolitri di produzione annua
1 Docg, **19** Doc, **15** Igt
2 consorzi enologici
77 aziende del settore
Fonte: www.sardegnaagricoltura.it - Vini d'Italia

Sicilia
120mila ettari di superficie vitata
4.573.939 ettolitri di produzione annua
1 Docg, **22** Doc, **6** Igt
3 consorzi enologici
230 aziende del settore
Fonte: Vini d'Italia



Alto Adige
5.100 ettari di superficie vitata
330mila ettolitri di produzione annua
3 Doc
1 consorzio enologico
160 aziende del settore
Fonte: www.vinialtoadige.com

Friuli Venezia Giulia
18mila ettari di superficie vitata
665mila ettolitri di produzione annua
1 Docg, **10** Doc, **3** Igt
8 consorzi enologici
9mila aziende del settore
Fonte: www.regione.fvg.it - www.lavinum.com

Veneto
28.850 ettari di superficie vitata
2,5 milioni di ettolitri di produzione annua
6 Docg, **25** Doc
15 consorzi enologici
25.500 aziende del settore
Fonte: www.lavinum.com - www.inumeridelvino.it

Marche
20mila ettari di superficie vitata
1,5 milioni di ettolitri di produzione annua
3 Docg, **15** Doc
1 consorzio enologico
42mila aziende del settore
Fonte: www.lavinum.com

Umbria
16mila ettari di superficie vitata
843mila ettolitri di produzione annua
2 Docg, **11** Doc, **6** Igt
3 consorzi enologici
2mila aziende del settore
Fonte: www.agriforeste.regione.umbria.it - www.lavinum.com

Abruzzo
36mila ettari di superficie vitata
2.205.465 ettolitri di produzione annua
1 Docg, **4** Doc
3 consorzi enologici
170 cooperative
Fonte: www.lavinum.com - www.consorzio-viniabruzzo.it

Molise
1.400 ettari di superficie vitata
319.260 ettolitri di produzione annua
3 Doc, **2** Igt
1 consorzio enologico
12 aziende del settore
Fonte: Vini d'Italia

Puglia
100mila ettari di superficie vitata
5.667.875 ettolitri di produzione annua
26 Doc, **7** Igt
5 consorzi enologici
159 aziende del settore
Fonte: Vini d'Italia - www.enologimediterranei.it

Basilicata
9.043 ettari di superficie vitata
221.240 ettolitri di produzione annua
3 Doc, **2** Igt
1 consorzio enologico
41 aziende del settore
Fonte: www.regione.basilicata.it - Vini d'Italia

Calabria
9mila ettari di superficie vitata
406.107 ettolitri di produzione annua
12 Doc, **13** Igt
1 consorzio enologico
23 aziende del settore
Fonte: Vini d'Italia - www.enologimediterranei.it





Un patrimonio da scoprire Lombardia tutta "da bere"

La Lombardia vitivinicola vanta una produzione da record: rappresenta il 3% di quella nazionale per oltre 24mila ettari vitati con 15.898 aziende, che testimoniano l'evoluzione del Vigneto Lombardia. I vini di Lombardia, la cui qualità è tutelata e garantita da una rigorosa filiera coordinata da numerosi Consorzi di tutela, si stringono intorno all'Ascovilo (Associazione consorzi vini di Lombardia), rappresentando numerose tipologie. E proprio al presidente di Ascovilo, **Livio Cagnoni** (*nella foto*) abbiamo chiesto di tracciare un bilancio dell'annata 2009.



«Colgo l'occasione di quest'intervista per annunciare che finalmente Ascovilo ha rinnovato lo statuto e così, facendo seguito agli impegni che ci eravamo presi, ogni Consorzio è ora direttamente socio: si è passati da una rappresentatività provinciale a una rappresentatività per singola Denominazione. Inoltre abbiamo implementato i nostri scopi statutari con particolare riferimento ai nuovi dettami dell'Ocm vino così da poter essere efficienti e sussidiari agli interessi di ogni singolo territorio e della Regione Lombardia. Voltando pagina, confermo che il 2009 è stato difficile ma nel bilancio delle aziende sarà meno traumatico del 2010 che, par di capire dai più recenti studi, segnerà la vera sofferenza della produzione vitivinicola e agricola più in generale».

«La Lombardia del vino tuttavia - prosegue Cagnoni - con i suoi numeri, le sue eccellenze, le sue particolarità, il suo essere impresa e il più grande sistema economico italiano ha già messo in campo una serie di azioni per dare il via a strategie per la ripresa».

Come si posizionano i vini lombardi sul mercato?

Sul mercato nazionale l'area principale di vendita e commercializzazione dei nostri vini rimane la Lombardia e le regioni limitrofe. Bene il mercato su Roma, in espansione i flussi verso Liguria ed Emilia Romagna. Sul fronte estero viene prima l'Europa (con Germania, Svizzera, Inghilterra e paesi scandinavi). Per alcune tipologie di vino dolce si è aperto anche il mercato spagnolo. Nell'area extra Ue bene in Usa e Giappone. Complessivamente sui 100 milioni di bottiglie non superiamo però il 20% di export. Non a caso dallo scorso anno abbiamo aderito al progetto Paesi Terzi Ocm Vino; proprio Ascovilo ne cura il coordinamento regionale.

Come si articola la presenza della Lombardia a Vinitaly quest'anno?

Semplicemente bene. Nel Padiglione Lombardia cresce la presenza del numero di aziende. Sono 210 dirette, il che significa con le rappresentate/associate la forza di oltre 1.200 etichette in degustazione. Dalla passerella di Vinitaly ci aspettiamo sempre tanto e anche in virtù di questo ogni anno le aziende e la parte pubblica investono molto. Ragionando da operatore diretto considero il Padiglione Lombardia uno dei più organizzati ed esclusivi dell'intero Salone. Tra le iniziative speciali in programma in fiera cito quella che mi piace di più "Taste & buy". Saranno una serie d'incontri faccia a faccia tra aziende e operatori esteri, particolarmente elevata la presenza di buyer orientali. Il resto è storia antica: incontri, degustazioni, pubblico qualificato, bella accoglienza e l'attenzione speciale di Ais Lombardia con Viniplus e Onav Lombardia.

cod 14653





PATRIMONIO REGIONALE

228 prodotti tradizionali (carne, salumi, formaggi, cereali, farine e paste, miele, ortaggi, frutta)

27 prodotti riconosciuti con marchio Dop e Igp (11 formaggi, 10 salumi, 2 ortofrutticoli, 2 oli extravergini)

1.300 aziende lombarde con produzione biologica

224 presenze per la Lombardia

Una squadra da "tutto esaurito" all'interno del Palaexpo

La Lombardia vitivinicola taglia il traguardo del Vinitaly 2010 per il 10° anno consecutivo presentandosi con una squadra ancora un volta unita, forte e compatta, in un Palaexpo che ormai le calza a pennello. Nel primo padiglione che si incontra entrando in fiera si è colpiti dall'impatto grafico di un messaggio inequivocabile, "Guardate oltre: c'è la Lombardia!", che rapisce lo sguardo dei visitatori e racconta in una sola immagine la grande varietà della realtà vitivinicola lombarda.

Il Palaexpo, che avvolge la facciata del Padiglione, suggerisce un'immagine grafica maestosa della vitivinicoltura lombarda. Nel 2010 il Palaexpo Vini di Lombardia registra il "tutto esaurito": un altro vero e proprio record! Lo spazio è aumentato infatti anche quest'anno, sfruttando circa 4mila mq sui 7mila dell'intero piano, dedicato anche alla sala stampa del Vinitaly e alle sale coordinate da Ice. Le aziende lombarde presenti al Palaexpo salgono da 201 a 210, oltre a 14 tra associazioni e consorzi, per un totale di 224 presenze dirette.

Le adesioni dei produttori vinicoli lombardi confermano il successo della formula del padiglione regionale "Vini di Lombardia", realizzato e coordinato grazie alla forte intesa tra Regione Lombardia, Unioncamere Lombardia e Veronafiere e, sul fronte dei produttori, da Ascovilo, che quest'anno festeggia 33 anni (è nata il 28 luglio 1977) spesi nella promozione e valorizzazione dei vini a Denominazione d'origine in coordinamento con i Consorzi di tutela.

L'entusiasmo, oltre alle Denominazioni d'origine controllata e garantita più famose tutelate dai propri consorzi, coinvolge anche piccole e nuove aree vitivinicole, che si affacciano sui mercati, come le Igt Valcamonica, Terre Lariane e Ronchi Varesini.



«Siamo convinti - spiega **Luca Daniel Ferrazzi** (*nella foto*), assessore all'Agricoltura - che la presenza compatta del nostro sistema vino al Palaexpo sia un'ottima strategia per affrontare con la qualità le difficoltà di un mercato di settore sempre più affollato. Come sempre le aziende lombarde, forti dello spirito imprenditoriale che caratterizza la nostra regione, non perdono l'occasione della manifestazione vinicola più importante d'Europa, come vetrina per offrire le proprie produzioni d'eccellenza al pubblico internazionale».

Concorda con questo pensiero anche il presidente di Unioncamere Lombardia **Francesco Bettoni** (*nella foto accanto*), secondo cui «il tutto esaurito nel padiglione Vini di Lombardia dimostra la decisa volontà dei produttori lombardi di non abbassare la guardia di fronte a una crisi dei consumi che progressivamente è arrivata a mordere anche il mercato del vino di qualità. Questa presenza massiccia di espositori afferma la scelta delle imprese lombarde di rafforzare gli investimenti per mantenere le proprie quote di mercato e per cogliere al meglio ogni possibile segnale di ripresa, seppur ancor molto deboli e incerti. In questa situazione le Camere di commercio lombarde sono ancora una volta al fianco delle imprese per la promozione dei vini di qualità».



I vini di Lombardia, la cui qualità è tutelata e garantita da una rigorosa filiera coordinata da numerosi Consorzi di tutela, rappresentano numerose tipologie: dai bianchi longevi come il Lugana a rossi vivaci di grande beva come il Bonarda, ai rossi corposi quali il Valtellina Docg e lo Sforzato Docg fino agli spumanti metodo Martinotti e metodo Classico di cui la Lombardia è leader nazionale.

Importante la dichiarazione del Consorzio tutela vini Oltrepò pavese, il cui presidente **Carlo Alberto Panont** (*nella foto*) illustra così la presenza in fiera: «Vinitaly 2010 si apre in un contesto di preoccupazione mondiale, ma dai dati che abbiamo rilevato si riconferma come la prima fiera del vino al mondo. Come Lombardia abbiamo mantenuto gli impegni, il padiglione sarà ancora strapieno.

L'Oltrepò in particolare ha creato una sua immagine forte: piccole villette con stand personalizzati e al centro ci sarà il grande evento dei Cruasé. Non più un lancio ma una vera sostanza, che consiste in particolare nella presentazione dell'etichetta consortile selezionata tra tutti i Cruasé in produzione. Etichetta che dà una linea strategica al primo prodotto italiano che non solo ha le bollicine più fini ma ha nel suo colore l'immagine del Pinot nero. Il Cruasé resta all'interno del panorama enologico una delle novità più originali e buone».

Ogni giorno un evento

Anche per quest'anno la Regione Lombardia - Direzione agricoltura e Unioncamere Lombardia disporranno di un'area istituzionale Vini di Lombardia sita al primo piano del Palaexpo, che ospiterà numerose degustazioni ed eventi concordati con Onav Lombardia. Confermato anche per questa edizione 2010 il fruttifero sodalizio con Ais (Associazione italiana sommelier) Lombardia.



«Quest'anno il nostro spazio istituzionale - dice **Luca Bandirali**, presidente Ais Lombardia - sarà focalizzato sul progetto Viniplus, che ormai da qualche anno stiamo portando avanti con il sostegno della Regione Lombardia - Direzione agricoltura e Ascovilo. Ne ripercorreremo le tappe fondamentali e tracceremo i possibili sviluppi, cercando di sensibilizzare tutti, produttori e consumatori, sul principio ispiratore della nostra Guida: una produzione orientata al sano, buono ed equo».

I Consorzi di tutela, coordinati da Ascovilo ed Ersaf, proporranno presso la sala stampa a tutti i giornalisti degustazioni dei vini lombardi in abbinamento ai prodotti tipici del variegato comparto agroalimentare del territorio, che costituiscono l'eccellenza della filiera agroalimentare regionale.

TASTE & BUY LOMBARDIA

Logico che il padiglione Vini di Lombardia a Vinitaly, in una fiera che per antonomasia è dedicata al b2b, cioè agli affari, diventerà la casa del workshop Taste & buy Lombardia dedicato ai buyer stranieri. Ben 73 aziende selezionate presenteranno le loro produzioni ai buyer di 24 Paesi (dalla Francia all'Ungheria; da Israele a Singapore; dall'Estonia alla Turchia; dal Sud Africa al Canada) interessati al vino lombardo.



WINECODE, SUL CELLULARE LE CANTINE LOMBARDE

Nata come iniziativa nell'ambito della guida Viniplus tutte le aziende lombarde partecipanti a Vinitaly saranno dotate di WineCode, un sistema brevettato, un codice bidimensionale che, fotografato da qualsiasi dispositivo cellulare dotato di fotocamera, rimanderà a una pagina web in cui saranno pubblicate le informazioni fondamentali che riguardano l'azienda e le coordinate Gps per geo-localizzarla e raggiungerla con facilità. Attraverso il sistema di lettura, WineCode garantirà che a ogni tag di riconoscimento, applicato su uno dei fascioni, accanto al nome dell'azienda, corrisponda una scheda informativa interattiva che apparirà sul telefonino del visitatore.

Il ricco programma di eventi sarà trasmesso in diretta su Radio Number One, che avrà una postazione nell'area istituzionale del Padiglione Lombardia e che commenterà in tempo reale anche gli avvenimenti non previsti dal programma ufficiale.

Infine un catalogo informatico consultabile tramite degli schermi tattili (*touch screen*) situati ad ogni entrata del Palaexpo, fornirà le informazioni sul posizionamento di aziende, consorzi e istituzioni presenti nel Padiglione.

cod 14653

③ Consorzio tutela vini Valtellina

via Piazzi 23, 23100 Sondrio
Tel 0342 200871 - Fax 0342 358706
info@consorziovinivaltellina.com
www.consorziovinivaltellina.com
Presidente: Mamete Prevostini
Vicepresidenti: Aldo Rainoldi, Emanuele Pellizzatti Perego
Aziende associate: 37
Area vitata globale: 800 ettari circa
Volumi totali 2009: 22.688,34 ettolitri
Vini Docg: Valtellina Superiore Docg e relative sottozone (Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella); Sforzato di Valtellina Docg
Vini Doc: Rosso di Valtellina Doc
Vini Igt: Terrazze Retiche di Sondrio

② Consorzio tutela vini Doc San Colombano

via Ricetto - Castello Belgioioso
20078 San Colombano al Lambro (Mi)
Tel 0371 898830 - Fax 0371 201161
info@sancolombanodoc.it
www.sancolombanodoc.it
Presidente: Federico Carenzi
Vicepresidenti: Giuseppe Guglielmini, Antonio Panigada
Aziende associate: 17
Area vitata globale: 110,8 ettari Doc
Volumi totali 2008: 335.923 ettolitri
Vini Doc: San Colombano Doc Rosso fermo e frizzante e Riserva, San Colombano Doc bianco fermo e frizzante
Vini Igt: Collina del Milanese, Collina del Milanese Verdea

① Consorzio tutela dell'Oltrepò Pavese

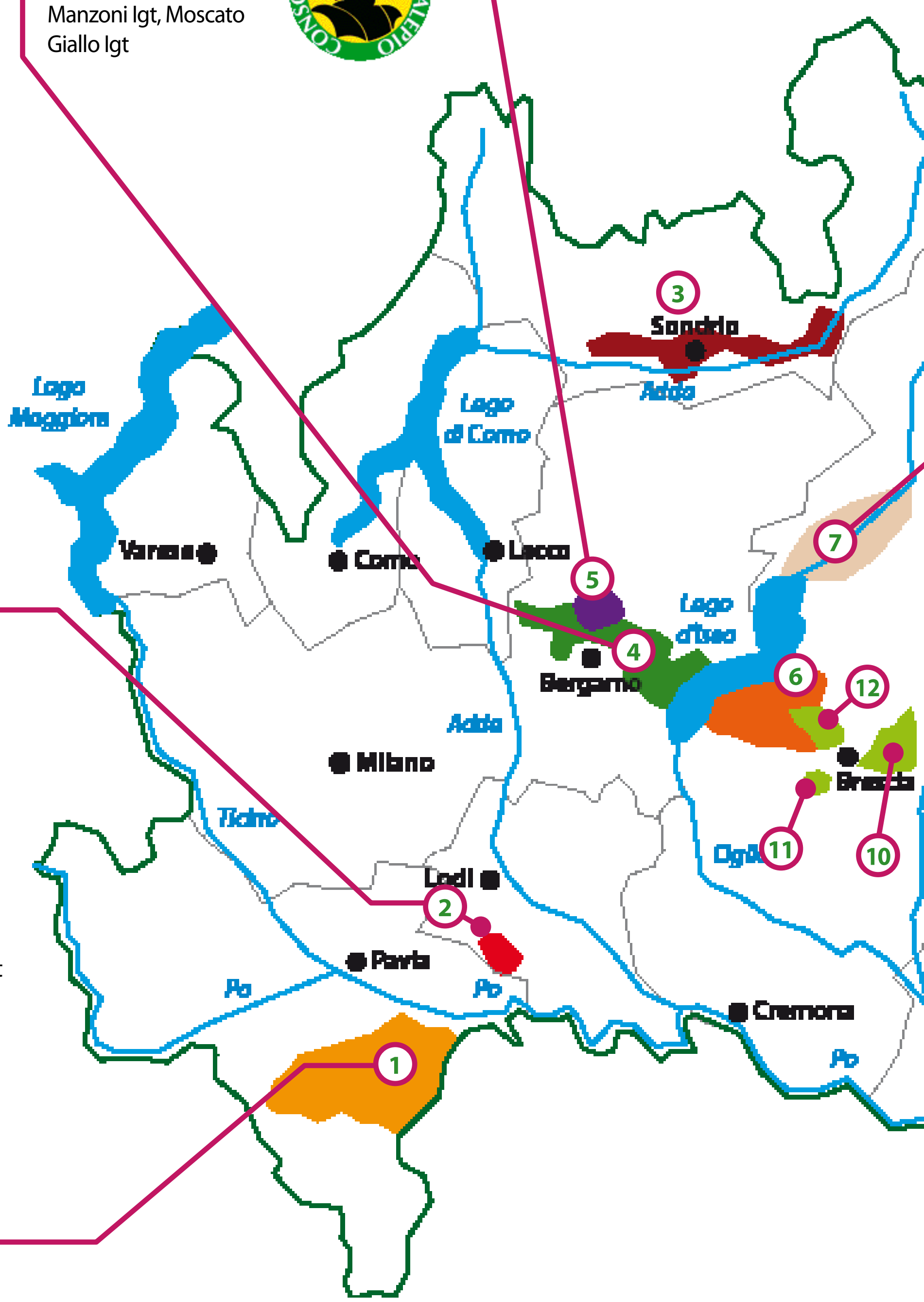
piazza Vittorio Veneto 24
27043 Broni (Pv)
Tel 0385 250261 - Fax 0385 54339
info@vinoltrepo.it
www.vinoltrepo.it
www.bonarda.it
Presidente: Paolo Massone
Direttore: Carlo Alberto Panont
Aziende associate: 234
Area vitata globale: 13mila ettari Doc
Vini Docg: Oltrepò metodo Classico
Vini Doc: Riesling, Bonarda, Rosso, Barbera, Pinot nero, Buttafuoco, Sangue di Giuda, Moscato, Chardonnay

④ Consorzio tutela del Valcalepio

via Bergamo 10
24060 San Paolo d'Argon (Bg)
Tel 035 953957 - Fax 035 951592
ctv@valcalepio.org
www.valcalepio.org
Presidente: Bonaventura Grumelli Pedrocca
Vicepresidente: Angelo Pecis, Emanuele Medolago Albani
Direttore: Sergio Cantoni
Aziende associate: 87
Area vitata globale: 358 ettari
Volumi totali 2009: 12.303 ettolitri
Vini Doc: Valcalepio Bianco, Valcalepio Rosso, Valcalepio Rosso Riserva e Valcalepio Moscato Passito
Vini Igt: Bergamasca Merlot Igt, Cabernet Sauvignon Igt, Rosso Igt, Bianco Igt, Moscato Igt, Schiava Igt, Chardonnay Igt, Pinot bianco Igt, Incorcio Manzoni Igt, Moscato Giallo Igt

⑤ Consorzio tutela del Moscato di Scanzo

via Abadia 33/A
24020 Scanzorosciate (Bg)
Tel 035 6591545
info@consorziomoscatodiscanzo.it
www.consorziomoscatodiscanzo.it
Presidente: Paolo Bendinelli
Direttore: Corrado Fumaga
Aziende associate: 26
Area vitata globale: 50 ettari circa
Volumi totali 2009: 450 ettolitri
Vini Docg: Moscato di Scanzo



6 Consorzio per la tutela del Franciacorta

via Verdi 53
25030 Erbusco (Bs)
Tel 030 7760477
Fax 030 7760467
consorzio@franciacorta.net
www.franciacorta.net
Presidente: Maurizio Zanella
Vicepresidente: Maddalena Bersi Serlini, Silvano Brescianini
Aziende associate: 101
Area vitata globale: 2.490 ettari
Volumi totali 2009: 135mila ettolitri
Vini Docg: Franciacorta Non dosato, Brut, extra brut, satèn, rosé, dry, extra dry
Vini Doc: Curtefranca Doc (rosso e bianco)
Vini Igt: Sebino

7 Consorzio tutela Igt Valcamonica

c/o Ente vini bresciani
Presidente: Enrico Togni
Direttore: Sergio Bonomelli
Aziende associate: 21
Area vitata globale: 12 ettari circa
Volumi totali 2009: 50mila ettari
Vini Igt: Valcamonica Rosso, Bianco, Marzemino e Merlot

8 Consorzio del Lugana Doc

Caserma artiglieria di Porta Verona
37019 Peschiera del Garda (Vr)
Tel 045 9233070 - Fax 045 9585450
info@consorziolugana.it
www.consorziolugana.it
Presidente: Francesco Montresor
Direttore: Carlo Veronese
Aziende associate: 105
Area vitata globale: 900 ettari
Volumi totali 2009: 73mila ettolitri
Vini Doc: Lugana Doc e Lugana Doc Superiore, Lugana Doc Spumante

Ente vini bresciani

viale della Bornata 110, 25123 Brescia
Tel 030 364755 - Fax 030 364775
ufficio@entevinibresciani.it
www.entevinibresciani.it
Presidente: Cesare Materossi
Coordina l'attività dei consorzi bresciani

9 Consorzio del Garda Classico

c/o Ente vini bresciani
info@gardaclassico.it
www.gardaclassico.it
Presidente: Sante Bonomo
Vicepresidenti: Cristina Inganni, Giovanni Avanzi
Aziende associate: 80
Area vitata globale: 1.382 ettari
Volumi totali 2009: 80mila ettolitri
Vini Doc: Garda con monovitigni, Garda Classico, Chiaretto, Garda Classico Rosso e Rosso Superiore, Groppello e Groppello Riserva, Garda Bresciano, San Martino della Battaglia (21 ettari, 500 ettolitri per il bianco e il liquoroso)
Vini Igt: Benaco Bresciano

10 Consorzio del Botticino Doc e Riserva

c/o Ente vini bresciani
Presidente: Claudio Franzoni
Vicepresidente: Michelangelo Scarpari
Aziende associate: 17
Area vitata globale: 32,54 ettari
Volumi totali 2009: 1.200 ettolitri
Vini Doc: Botticino Doc e Botticino Doc Riserva

11 Consorzio tutela vini Capriano del Colle

c/o Ente vini bresciani
Presidente: Maria Grazia Marinelli
Vicepresidente: Pietro Podestà
Aziende associate: 24
Area vitata globale: 72 ettari
Volumi totali 2009: 4.500 ettolitri
Vini Doc: Capriano del Colle Doc Bianco e Rosso, Capriano del Colle Riserva, Capriano del Colle Novello
Vini Igt: Montenetto di Brescia

12 Consorzio vini Doc Cellatica

c/o Ente vini bresciani
Presidente: Alessandro Milesi
Aziende associate: 8
Area vitata globale: 16 ettari
Volumi totali 2009: 700 ettolitri
Vini Doc: Cellatica Doc e Superiore
Vini Igt: Ronchi di Brescia



Consorzio provinciale vini mantovani Doc

largo Pradella 1, 46100 Mantova
Tel 0376 234420 - Fax 0376 234429
info@vinimantovani.it
www.vinimantovani.it
Presidente: Luciano Bulgarelli
Vicepresidente: Michele Campagnari
Direttore: Giuseppe Rossi
Area vitata globale: 1.120 ettari
Volumi totali 2009: 154mila ettolitri (Doc+Igt)
Coordina l'attività dei consorzi mantovani

13 Consorzio vini Colli mantovani

Presidente: Chiara Tuliozi Ricchi
Aziende associate: 12
Vini Doc: Garda e Garda colli Mantovani
Vini Igt: Alto Mincio

14 Consorzio volontario Lambrusco mantovano

Presidente: Luciano Bulgarelli
Aziende associate: 14
Vini Doc: Lambrusco mantovano, Lambrusco Oltrepò mantovano, Lambrusco viadanese sabbionetano
Vini Igt: Provincia di Mantova - Quistello e Sabbioneta



Nuova Doc Valtènesi Lavori in corso...

Il Garda classico si confronta con i consumatori e gli *opinion leader* del vino sullo stato dell'arte della nuova Doc Valtènesi: una scelta di trasparenza sulla quale i produttori della riviera bresciana del Garda hanno voluto concentrare la loro partecipazione all'edizione 2010 di Vinitaly.

«Vogliamo rendere i visitatori partecipi dei lavori in corso sulla nuova Doc, invitandoli a esprimere in diretta le loro impressioni e opinioni, vedendo proiettati su uno schermo i risultati delle degustazioni», spiega il presidente del Consorzio **Sante Bonomo** (*nella foto*) presentando i dettagli della partecipazione consortile all'expo veronese. Grandi protagonisti allo stand del Garda classico, nel Palaexpo della Regione Lombardia, saranno il Chiaretto, che punta a confermare anche nel 2010 i grandi successi conquistati lo scorso anno, e soprattutto i vini rossi a base dell'autoctono Groppello, sui quali è incentrata la nuova Doc, approvata dai soci del Consorzio con l'obiettivo di sintetizzare in un'unica denominazione le diverse sfaccettature del terroir della Valtènesi. Un passaggio di grande importanza, che si concretizzerà nell'immediato futuro ma sul quale i produttori del Garda classico hanno già avviato una complessa e impegnativa attività di sperimentazione, coinvolgendo a 360 gradi l'intera area di produzione con i suoi vitigni, le sue tecniche di produzione, vinificazione e affinamento.



«L'obiettivo è arrivare al traguardo di un prodotto capace di esprimere in modo univoco e originale le caratteristiche di un vino senza eguali che da centinaia d'anni si produce solo sulla riviera bresciana del Garda», spiega il presidente Bonomo. «E in questo processo vogliamo approfittare di Vinitaly per conoscere anche il parere di opinion leader e appassionati su questo processo di rinnovamento che abbiamo intrapreso». *cod 14468*

APPUNTAMENTI CON IL GARDA CLASSICO

Tutto il giorno: degustazione, presso lo stand del Garda classico, dei rossi della Valtènesi selezionati dal gruppo di lavoro impegnato sulla nuova denominazione; conseguente giudizio e sensazioni espresse da parte del visitatore sull'attuale stato dell'arte della produzione di vini rossi in Valtènesi.

Al mattino: degustazione di Chiaretto Garda classico, momenti culturali, conferenze e anteprime letterarie: Italia in Rosa; Terroir Valtènesi; Donne in Vigna; Golf for passion; presentazione della web tv Dipende-Il giornale del Garda

A mezzogiorno: abbinamenti dei rossi della Valtènesi con le creazioni gastronomiche preparate da alcuni dei più apprezzati chef della ristorazione gardesana e con i prodotti della Strada dei sapori e dei vini del Garda.

Nel pomeriggio: degustazione di golosità territoriali come il gelato al Chiaretto e all'olio extravergine di oliva della Valtènesi.





Arte, musica, moda e vino Il Valcalepio si fa in quattro

È una partecipazione all'insegna delle emozioni quella del Consorzio tutela Valcalepio (*nella foto accanto il presidente* ***Bonaventura Grumelli Pedrocca****, sotto il direttore* ***Sergio Cantoni***) a Vinitaly. Emozioni come quelle che il Valcalepio sa regalare al primo assaggio, evocando ricordi, sapori e sensazioni inattese che parlano di un grande amore e di una lunga tradizione vitivinicola, ma anche della capacità di innovarsi, crescere e migliorare senza mai passare di moda.



Tutto questo sarà la "Piazza Valcalepio". Angoli di degustazione e banchi d'assaggio saranno il centro di attrazione di uno spazio dove i sapori del Valcalepio si sposeranno con le delizie della tradizione gastronomica bergamasca (a cura di Agripromo), ricreando all'interno del polo fieristico veronese un "frammento" di quella fertile striscia di terra tra il lago di Como e il lago d'Iseo.



Una passione che non conosce confini di nazionalità. Ne è una riprova "Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme", il concorso enologico internazionale ideato dal Consorzio Valcalepio, che avrà un suo spazio al Vinitaly proponendo le etichette premiate nell'edizione 2009. Da conoscere e gustare.

Giorni di emozioni, dunque, e Verona si conferma per questo una cornice d'eccezione. Spazio anche nel "DopoVinitaly" targato Valcalepio, tra momenti di incontro con l'arte, la musica e la moda: forme espressive diverse ma intense, nelle quali il nostro Paese è maestro indiscusso. La moda con la sfilata del giovane stilista Luca Hettner. La musica, che rende omaggio al Valcalepio attraverso un suo irriverente portavoce, Ivan Cattaneo, anche lui bergamasco doc. E ancora, l'arte, con il vernissage dell'eclettico pittore e scultore Valerio Berruti. *cod 14611*

DA SEGNARE IN AGENDA

- **8-12 aprile**: Piazza Valcalepio, Palaexpo, Padiglione Lombardia, stand B9-C9
- **Giovedì 8 aprile**: ore 18.30, cocktail bar "Lo Scalo" di Villafranca (Vr): "Aperitivando con il Valcalepio", happy hour con i vini del Consorzio. A seguire, sfilata di moda dello stilista Luca Hettner
- **Venerdì 9 aprile**: Dine&Music "La Fontana" di Avesa (Vr). Concerto di Ivan Cattaneo e presentazione in anteprima nazionale del nuovo cd "80 e basta"
- **Sabato 10 aprile**: Galleria Marco Rossi Spirale Arte: mostra di Valerio Berruti e presentazione di un decanter di design dell'architetto Nicola Giardina

Investire risorse in qualità *Leit motiv* del Lugana in fiera





È **Francesco Montresor** (*nella foto*), presidente del Consorzio di tutela del Lugana Doc, a fare il punto sul momento comunque positivo di quella che si sta delineando come una delle Doc emergenti del patrimonio vinicolo italiano. «Il mercato del vino - sottolinea - sta ovviamente attraversando un momento difficile: da un lato la congiuntura economica, dall'altro le sovrapproduzioni e le offerte del mercato che, dal punto di vista enologico, è estremamente vasto. I prezzi, in un momento di concorrenza così spinta, sono al ribasso e c'è un decremento del consumo legato ai vari deterrenti, dal ritiro di patenti alle norme alimentari. Ciò nonostante, vi sono zone di produzione non in crisi e la Doc Lugana è una di queste».

«Questo è il risultato del lavoro in un settore di nicchia - prosegue il presidente - che punta su un brand forte dell'unicità data al prodotto dal binomio terroir e vitigno autoctono Turbiana. Non a caso anche per la vendemmia 2009 il costo dell'uva del Lagana è rimasto sui 120-130 euro al quintale, senza alcuna flessione rispetto allo scorso anno».

Con queste premesse il Consorzio si prepara al prossimo Vinitaly, «il più importante appuntamento enologico internazionale - evidenzia Montresor - da cui attendiamo una risposta positiva, soprattutto da quei mercati internazionali che hanno scoperto il Lugana da poco». Un Vinitaly che si segnala per una forte presenza dei produttori del Lugana anche di piccole dimensioni che hanno deciso di investire risorse per comunicare l'alta qualità dei loro prodotti.



Idee chiare anche sulle strategie future del Consorzio, «che da poco più di un anno - aggiunge il presidente - si avvale della figura di Carlo Veronese come nuovo direttore: un acquisto importante che ci consente di essere ancora più presenti sul territorio e al servizio dei nostri produttori soprattutto per quanto riguarda il controllo. Anche con il suo supporto l'obiettivo futuro è quello di puntare ancora di più e promuovere il concetto del vitigno autoctono e dell'unicità del terreno; e da questi presupposti valorizzare anche la grandissima capacità di invecchiamento dei nostri vini.

Quindi le due vite del Lugana: il vino giovane, dall'inconfondibile nerbo acido persistente che ne mantiene la freschezza e la piacevolezza immediata; e d'altro canto la sua longevità, il punto di forza sul quale puntiamo come novità tra i vini bianchi italiani».

L'ultima riflessione è sulle modifiche apportate dall'assemblea dei produttori al disciplinare di produzione. «Tra le più importanti ci sono senz'altro: il riconoscimento di un Lugana Riserva, proprio per dare valore alla capacità di invecchiamento; un Lugana vendemmia tardiva; l'imbottigliamento in zona. Misure restrittive ma significative per arrivare a conquistare un segmento preciso di mercato in termini di qualità».

«Con la consapevolezza - conclude Montresor - di evitare così lo scontro con quella larga parte del mercato la cui logica predominante è solo quella del ribasso del prezzo e che ci porterebbe ad una sorta di guerra senza fine». *cod 14657*

LUGANA IN CIFRE

Questi i numeri: Lugana 2007 completamente esaurito; 80mila ettolitri di vino Lugana 2008 con il 90% della produzione già imbottigliata e venduta e la previsione di arrivare a inizio 2010 senza giacenze della vendemmia 2008 così come accaduto nell'anno precedente; 8.500.000 le bottiglie prodotte, per un fatturato intorno ai 45 milioni di euro.

L'essenzialità del gusto prende forma



La ristorazione ha trovato la sua giusta espressione: alta qualità del latte piemontese per un gusto pieno, fresco e naturale.

Panna Prima Blanca Debic.

Main sponsor della: Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Prodotto approvato da: Coppa del Mondo della Gelateria

Sponsor di: ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Prodotto inserito nel Prontuario AIC degli Alimenti Edizione 2010

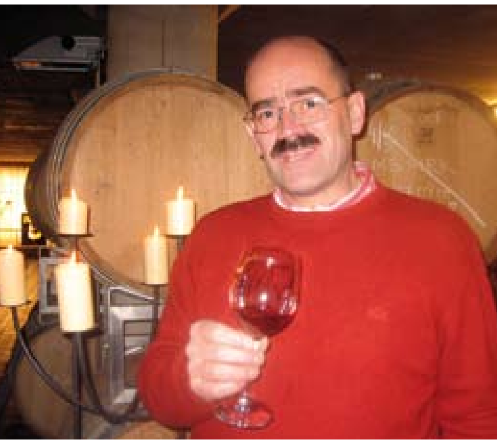
Per ulteriori informazioni contattare:

FrieslandCampina Italy S.r.l. - via Paracelso, 18 - Centro Colleoni - Palazzo Andromeda - Ingresso 2 - 20041 Agrate Brianza (MB)
Tel: 039 6072500 - Fax: 039 6072509 - e-mail: info.milano@frieslandcampina.com - www.debic.com

Debic

Quando i talenti si incontrano.

Franz Haas festeggia 20 anni del Pinot Schweizer



di Herbert Taschler

Pinot nero e Franz Haas sono diventati ormai sinonimi. E la cantina Franz Haas a Montagna (Bz) sopra Egna è diventata una dei più importanti e rinomati produttori di Pinot nero in Alto Adige. Da vent'anni - la prima annata è uscita nel 1987 - **Franz Haas** (*nella foto*) presenta il suo Pinot nero Schweizer, l'assoluta punta di diamante della sua produzione di Pinot nero.

Le uve per il Pinot nero Schweizer crescono sui pendii di Mazzon, Pinzano, Gleno e Montagna in aree scelte per il loro microclima, che negli anni hanno dimostrato di essere ideali per la produzione di questo grande vino. I singoli vigneti si trovano ad altitudini variabili fra i 350 e 700 metri comprendendo una grande diversità di suoli. Si presenta con un rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. Il suo bouquet seduce con aromi complessi e stratificati di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, note speziate di pepe e cuoio. Aromi e sensazioni che si rispecchiano anche al palato. In bocca il vino entusiasma per i suoi tannini morbidi e avvolgenti, con eleganza e finezza, e per la sua struttura e corposità armoniose che lo rendono molto longevo.

Per festeggiare Franz Haas e Luisa Manna hanno organizzato una particolare verticale. Tra le annata presentate spiccano il 2002, il 2001 e il 1993: classico stile Borgogna e molto tipico il 2002, complesso, fine e elegante il 2001, morbido, maturo e affascinante il 1993. Una parte del 2007 è stata imbottigliata con tappo a vite. Presentando il vino alla cieca con le due chiusure diverse - tappo di sughero e tappo a vite - il vino si è presentato con due espressioni diverse: una grande annata con grande potenziale, fruttato e strutturato, elegante e invitante, al momento più aperto il vino con il tappo di sughero, un po più chiuso quello con il tappo a vite. *cod 14477*

CANTINA DI TERLANO, ANDERGASSEN AMMINISTRATORE

La Cantina di Terlano inaugura il decennio con un nuovo amministratore delegato, **Klaus Andergassen**. «Al nuovo marchio Andriano bisogna assicurare quel posizionamento sul mercato che gli spetta di diritto per l'eccezionale qualità dei vini. Tutto questo considerando che il 2010 sarà un anno movimentato per tutto il settore», ha detto Andergassen. *cod 14590*

TURN OVER NEI VINI MANTOVANI, BULGARELLI NEOPRESIDENTE

Nominato a capo del consorzio Luciano Bulgarelli, presidente anche del Consorzio volontario Lambrusco mantovano. Vicepresidente è Michele Campagnari. Mentre il Consorzio vini Colli mantovani ha nominato alla presidenza Chiara Tuliozi. Vicepresidente è Corrado Cattani. *cod 14353*

GIOVANNI BUSI ANCORA AL VERTICE DEL CHIANTI RUFINA

Riconfermato Giovanni Busi in qualità di presidente del Consorzio Chianti Rufina. Busi è stato rieletto durante l'assemblea convocata per il rinnovo ordinario delle cariche: si tratta del suo secondo mandato consecutivo alla guida del consorzio. *cod 14487*

VINI DOC IN GDO, LAMBRUSCO E CHIANTI I PIÙ VENDUTI - Secondo l'anteprima della ricerca di Iri Infoscan per Vinitaly tornano a crescere le vendite di vino a denominazione d'origine nei supermercati. Lambrusco, Chianti e Montepulciano d'Abruzzo i vini più venduti nella Gdo. Negroamaro, Syrah e Bianco di Custoza quelli che registrano crescita maggiore. *cod 14492*



Pighin al Vinitaly con la Ribolla gialla



L'azienda Fernando Pighin & figli di Pavia di Udine presenta quest'anno a Vinitaly 2010 la Ribolla gialla prodotta nella tenuta di Spessa, a Capriva del Friuli (Go), nella zona del Collio Doc. La Ribolla, come è noto, è un vitigno che da secoli trova il suo habitat ideale nelle vocatissime zone di produzione del Collio goriziano e dei Colli orientali del Friuli Venezia Giulia.

Questo vino bianco autoctono ha fatto il suo debutto nella produzione dell'azienda con l'eccellente vendemmia 2009. Si presenta ben strutturato, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il bouquet è suadente, caratterizzato da delicati sentori floreali e fruttati di mela verde. Al palato è fragrante, fresco, leggermente citrino, delicato e persistente, con una struttura generosa. È un vino assai versatile negli abbinamenti gastronomici: può accompagnare minestre e risotti di verdure, piatti a base di pesce e carni bianche, è ottimo con salumi e ricotta affumicati. Ben conservato aumenta la sua personalità e può durare dai 3 ai 4 anni mantenendo l'armonia e la tipicità. Senz'altro sarà all'altezza dei palati più esigenti. *cod 14616*

Fernando Pighin & figli
viale Grado 1, 33050 Pavia di Udine (Ud)
Tel 0432 675444 - Fax 0432 675999
www.pighin.com

Dolcetto, nasce l'Enoteca di Ovada e Monferrato

È stata riconosciuta dall'assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte l'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato che porta la rete delle enoteche a 14 centri, mentre le Botteghe del vino e cantine comunali sono 33.

La nuova Enoteca di Ovada ha sede nel palazzo Delfino, rappresenta l'intero territorio del Dolcetto, pari a circa 1.200 ettari, che ha avuto il riconoscimento Docg con la denominazione "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada", territorio che copre anche la Doc Cortese del Monferrato e un'ampia zona del Barbera del Monferrato. Il circuito di enoteche e botteghe del vino del Piemonte rappresenta 4.200 soci produttori e 180 Comuni promotori insieme a Province e a Cciaa; circa 1 milione le bottiglie consumate direttamente e nei ristoranti; 800mila i visitatori stimati per un valore economico delle attività calcolato in 10 milioni di euro. **(P.G.)** *cod 14650*



Poggialgallo *story*

Perle enologiche toscane a Milano Wineoclock ospita prodotti di nicchia



Una produzione limitata di elevata qualità caratterizza l'azienda agricola "I Poderi di Poggialgallo", situata a Montepulciano (Si) e diretta con passione dalle sorelle Allegra, Olimpia e Oretta Roberti. Per capire come è nata questa realtà abbiamo parlato con **Allegra Roberti**, giovane anima dell'azienda.

«Non ho mai lasciato la Toscana - racconta - neppure negli anni trascorsi a Milano per frequentare l'Università. È stato proprio questo amore per Montepulciano ad avermi portato, in seguito a un'esperienza professionale nel mondo della finanza, di nuovo a casa. E qui, nel 2003, con le mie sorelle Olimpia e Oretta, abbiamo deciso di acquistare un podere e di cominciare l'avventura nel mondo della produzione vitivinicola con l'obiettivo di realizzare il vino che sognavamo e che ci ricordavamo di aver bevuto da giovanissime nelle nostre vacanze passate a Montepulciano».

Sono nati così I Poderi di Poggialgallo, da cui sono venuti alla luce un magnifico Nobile, un Rosso di carattere, un Chianti Colli Senesi che rivaluta tale denominazione e l'ultimo nato, un Igt Toscana cui è stato dato il nome "L'Attesa".

«Vini veri, reale espressione della nostra terra - continua Allegra Roberti - che nascono dalla rivalutazione dei vitigni autoctoni del territorio toscano. In azienda mi sono occupata fin da subito della distribuzione e delle esportazioni e dopo qualche anno, nel 2007, convinta che la chiave del successo commerciale è di saper affrontare il mercato con competenza e professionalità, ho fondato con mio marito Alessandro Costantini (che da anni già operava nel marketing vitivinicolo con grande esperienza internazionale) e con Leopoldo Arlati (nome di riferimento della ristorazione milanese) la società Wineoclock con sede a Milano. Wineoclock non solo è un centro di promozione della cultura del vino grazie al suo Wine&Cellar store in via Benedetto Marcello 93, ma grazie alla sua attività consulenziale è un punto di riferimento per le piccole aziende vitivinicole di altissima qualità che desiderano promuovere i propri vini in Italia e a livello internazionale. Oggi opera nei maggiori mercati al consumo, oltre all'Italia, appunto, Usa, Canada, Giappone, mercati europei, ed è in continua espansione».

I vini proposti da Wineoclock potranno essere assaggiati all'edizione 2010 di Vinitaly presso lo spazio nel Padiglione D, stand B1. *cod 14475*



Agriturismo San Gallo - Poderi Poggialgallo
via Delle Colombelle 7, 53045 Montepulciano (Si) - Tel 0578 758330 - Cell 339 7769444
www.agriturismosangallo.com

Il Nobile 2009 è da 4 stelle, davvero meritate

Quattro stelle è la valutazione dell'annata 2009 del vino Nobile di Montepulciano. Così il presidente del Consorzio, **Federico Carletti**, ha commentato la valutazione: una grandissima qualità, solo qualche dubbio sulla longevità. Una valutazione vicina all'eccellenza (il voto più alto è 5 stelle). «Un'altra grande annata per il nostro vino», ha affermato Carletti. «A Montepulciano i produttori di vino Nobile hanno ancora una volta saputo dimostrare che saper fare il vino è un'arte, legando questa alla conoscenza e alla tradizione: il prodotto finale non può che essere di grande qualità».

«Per me potevano essere quattro stelle e mezza. Annata bizzarra, quella del 2009, calda ma che ha permesso di avere uve sane che si sono sfruttate al massimo», questo il commento di **Ugo Pagliati**, l'enologo della cooperativa "Vecchia cantina" di Montepulciano. *cod 14228*

Vino Nobile di Montepulciano Docg
Poggio Stella 2007
Vecchia Cantina di Montepulciano



Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo
Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox
Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: ampio e persistente, note di frutta a bacca rossa e sottobosco
Sapore: pieno, armonico, di buona stoffa e sapidità, tannico sul finale
Longevità: 8-10 anni
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 16-18°C
Acidità totale: 5,2 g/l
Abbinamenti: arrosti di carni rosse e selvaggina

vinitaly Pad. 8 Stand C10

Vecchia Cantina di Montepulciano
via Provinciale 7, 53045 Montepulciano (Si)
Tel 0578 716092 - Fax 0578 716051
www.vecchiacantina.com



Il **VALLÉE D'AOSTE FROMADZO DOP**, prodotto ancora oggi secondo un'antica tradizione, è un formaggio con un contenuto di grassi inferiore al 20%.
Originario dell'Alta Val d'Ayas, il **VdA FROMADZO DOP** è prodotto esclusivamente con latte munto tra i 1200 metri di quota del comune di Brusson e i 3000 ai piedi del Monte Rosa.

Dal sapore semidolce quando è fresco o leggermente più salato con una maggiore stagionatura, il **VdA FROMADZO DOP**, è un ottimo formaggio da tavola che mette d'accordo chi non vuole rinunciare alla buona tavola e alla bella linea.

VALLÉE D'AOSTE FROMADZO DOP,
più gusto in forma!

Région Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorat de l'Agriculture et des Ressources Naturelles
Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali

VALLEE D'AOSTE FROMADZO

Champagne Taittinger dall'ottima annata 1999

Il clima mite e favorevole dell'annata 1999 ha creato le condizioni necessarie per una perfetta maturazione delle vigne. Taittinger ne ha ricavato uno champagne raffinatissimo: il Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1999, ottenuto solamente da mosti di prima spremitura di uve bianche Chardonnay provenienti dai più rinomati cru della prestigiosa Côte de Blancs.

Il 5% dei vini utilizzati nella composizione sono invecchiati in botti di rovere, migliorando così le qualità intrinseche della miscela finale. Il colore è giallo paglierino; le bollicine, particolarmente fini e abbondanti, si uniscono a formare un elegante perlage. Molto fine ed etereo al naso, ricorda una miscela di aromi silicei e tostati con essenze sottili e leggere di legno, richiamate da delicate note di pan tostato e vaniglia.

La prima impressione al palato è di freschezza e morbidezza, a cui segue un raffinato retrogusto in cui dominano dolci e cremosi sapori fruttati di pompelmo rosa e pesca bianca. Sul finale raggiunge un tono equilibrato e armonioso. Combinando la delicatezza e il sapore fruttato con la freschezza e l'armonia, questo vino pregiato esprime tutte le sue potenzialità di lungo invecchiamento e costituisce un accompagnamento ideale per i primi piatti di pesce. *cod 14513*

Maison Champagne Taittinger
Pescarmona Importatori
via Pomba 29, 10123 Torino
Tel 011 534561 - Fax 011 546230
www.pescarmona-importatori.it



Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1999
Maison Champagne Taittinger

Uvaggio: 100% Chardonnay della Côte des Blancs
Colore: giallo paglierino
Profumo: ricorda una miscela di aromi silicei e tostati, con essenze sottili e leggere di legno, richiamate da delicate note di pane tostato e vaniglia
Sapore: fresco e morbido, raffinato retrogusto in cui dominano dolci, cremosi sapori fruttati di pompelmo rosa e pesca bianca. Sul finale raggiunge un tono equilibrato e armonioso
Gradi: 12% vol.
Abbinamenti: vino celebrativo che costituisce un accompagnamento ideale per i primi piatti di pesce, frutti di mare e crostacei

NASCE CA'VAL, NUOVO MARCHIO DI PROSECCO DI VALDOBBIADENE
La Val D'Oca - Cantina produttori di Valdobbiadene rinnova la propria immagine affacciandosi sul mercato con il nuovo marchio "Ca'Val" e una veste grafica tutta nuova, contraddistinta da un restyling visivo di maggior appeal. *cod 14620*

IN VENDITA LA DOCG PROSECCO DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Il 1° aprile è una data storica per il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene e dei Colli Asolani: sono in vendita le bottiglie a Denominazione d'origine controllata e garantita, con la "fascetta" che ne certifica formalmente la qualità ai massimi livelli mondiali. *cod 14381*

VILLA CRESPIA BRINDA CON "FRANCESCO IACONO"BIO
L'azienda franciacortina Villa Crespia della famiglia Muratori anticipa le novità di Vinitaly presentando la Riserva 2002 che prenderà il nome di Francesco Iacono, attuale vicepresidente. Si corona un percorso iniziato 10 anni fa. *cod 14689*

Cruasé vs Saignée
Brilla il Monteceresino Travaglino

Mentre il Cruasé, marchio collettivo del Consorzio dell'Oltrepò Pavese per i rosé metodo Classico ottenuti da Pinot nero, debuttava con la fascetta Docg, al ristorante "Da Guido" di Mairano (Pv), si consumava una "sfida" proprio tra Cruasé e Champagne Rosé Saignée. L'idea è venuta a **Fabrizio Maria Marzi**, enologo e direttore della cantina Travaglino di Calvignano (Pv).

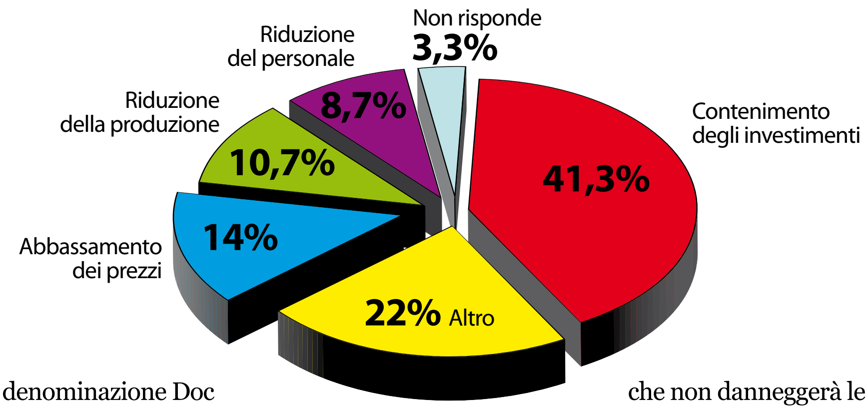
Nella degustazione alla cieca di 12 Cruasé e altrettanti Champagne Rosé da Saignée, le bollicine d'Oltrepò hanno retto benissimo il confronto con i blasonati cugini d'Oltralpe. Ottima la posizione raggiunta proprio dal Monteceresino Cruasé Brut Millesimato 2007 di Travaglino, ai vertici della classifica. «Una bella soddisfazione - ha affermato Fabrizio Maria Marzi - stare al passo con vini che vantano secoli di storia. Ma non parliamo di sorpresa! Il Monteceresino ha tutte le carte in regola per competere con i migliori Champagne e ne ero consapevole».



«In una recente visita a diversi Vigneron indipendent di Reims ed Epernay - ha rposeguito il direttore di Travaglino - produttori di Pinot nero in purezza con il metodo Saignée, ho infatti constatato grande sintonia e filosofia comune con i loro prodotti. Motivo di grande orgoglio per la nostra cantina, una delle più antiche d'Oltrepò». *cod 14499*

Sicilia, investimenti ridotti e abbattimento dei prezzi

Investimenti contenuti per far fronte a una crisi che c'è e si fa sentire. Su 114 produttori vitivinicoli siciliani intervistati, il 41,3% ha dichiarato di aver contratto gli investimenti, mentre il 14% ha scelto di abbattere i prezzi. Se, invece, il 10,7% ha deciso di diminuire il numero delle bottiglie da produrre, l'8,7% ha preferito ridurre il numero dei propri lavoratori nel tentativo di rientrare con le spese di un 2009 tutt'altro che facile.



È questo il risultato dell'indagine condotta da *Cronache di gusto* per verificare il reale stato dell'enologia siciliana, dei suoi produttori e delle sue aziende, di cui si è anche discusso in occasione del forum "Aspettando Verona: come sta il vino del sud Italia?", a Palermo. Tra i diversi argomenti discussi la questione più controversa è stata quella della denominazione Doc Sicilia che potrebbe essere approvata quest'anno, entro giugno. Una notizia che ha suscitato pareri divergenti e creato una spaccatura tra i produttori: da un lato, nel caso delle aziende più grandi, c'è chi sostiene che la codificazione di una Doc Sicilia possa solo essere un elemento di garanzia in più per l'enologia isolana, una scelta che non danneggerà le piccole Doc ma le tutelerà; dall'altro, una fetta seppur minore ritiene che il rischio è di perdere la tipicità del vino e la sua territorialità.

Sul fronte investimenti Messina e Catania risultano le zone dove maggiormente si continua a impiegare il denaro soprattutto nell'ambito di tecnologia e innovazione. *cod 14422*

Viaggio nell'enologia salentina

Il regno assoluto del suntuoso Negroamaro



di Vincenzo D'Antonio

È terra magica, il Salento. Che sia slogan oppure diffusa saggezza indigena, si gioca sull'eufonia dell'assonanza e si dice così: "Salento: terra, mare e vento". Occhio, che di mare non ve n'è uno solo. Un po' di costa salentina a nord di Otranto è pur sempre l'Adriatico a lambirla. Lo Jonio fa tutto il resto, questo sì. E il vento? Più di uno anche i venti. I dominanti sono lo Scirocco, al quale fa da contrappunto la Tramontana, così tesa e così secca, e, specialmente in inverno, il Maestrale che fa da contrappunto al Grecale.

La terra è terra corale del Mediterraneo: uliveti e vigneti, sovente abbracciati. E qui il vitigno è uno ed è sontuoso. Parliamo del Negroamaro. Ben più che vitigno autoctono, ancestrale quanto indissolubile il legame, qui parleremmo di vitigno figlio prediletto di calcarea e siccitosa terra madre. Il nome è tra i meno ruffiani e ammiccanti. La forte intensità cromatica, nero immaginifico, connota il vitigno; la poderosa presenza dei tannini amarica il sapore. Le barbatelle di Negroamaro le portarono i Greci appena 29 secoli fa. I Greci non se ne sono andati mai più. Sono ancora qui. Il Negroamaro è il simbolo del Salento.

I produttori salentini, soprattutto le nuove generazioni, sono valenti portatori di una visione condivisa: valorizzare il loro vitigno autoctono senza cedere a fuggevoli blandizie di mercato e proporre l'ottima qualità abbinata a un prezzo che renda eccellente l'unico rapporto vincente: il rapporto prezzo/qualità. Selvoso e a tratti risibile il mondo delle Doc basate sull'utilizzo del Negroamaro. Ne contiamo 14: troppe. Alla fine il loro affollamento svilisce quel prestigio e quell'autorevolezza che un'ambita Doc dovrebbe saper conferire. Fortuna che l'implacabile quanto serio giudice chiamato palato sappia sempre emettere la più savia delle sentenze.

Il Negroamaro si vinifica sia in purezza che in uvaggio con altri vitigni. Sia per produrre rossi che rosati. Sette le realtà vitivinicole salentine di recente visitate. Vorremo raccontarle una alla volta, un giorno per volta. *cod 14529*

DUCA DI SALAPARUTA E POMMERY PER LA SICILIA
Duca di Salaparuta e Champagne Pommery protagonisti di un progetto nato per valorizzare le eccellenze siciliane. Durante una serie di cene al ristorante Al Capriccio si potranno degustare, in abbinamento con i piatti del menu, le etichette delle due aziende. Fino ad aprile. *cod 14401*

PERLA BRUNA DI MONTALCINO FESTEGGIA ANNATA 2005
Predisposizione all'invecchiamento e bouquet complesso sono le caratteristiche della "Perla Bruna di Montalcino", nata dal connubio tra il Sangiovese Grosso e la terra delle colline del territorio. L'annata 2005, che vanta ben 4 stelle, è stata festeggiata all'Hotel Four Seasons di Milano. **(M.F.)** *cod 14314*

IL VINO DELLE COLLINE ROMANE STORIA E CULTURA DA TUTELARE
In occasione del convegno tenutosi al palazzo Ferrajoli di Roma si è analizzato quanto il Lazio sia vocato alla viticoltura di qualità. Nella regione quasi l'80% dei territori coltivati a vigneti sono destinati alla produzione di uve con bacca bianca, dove la parte del leone la fa il vitigno Frascati. **(J.S.V.)** *cod 14581*

I VINI PIEMONTESI IN TOUR ALLA CONQUISTA DELL'ITALIA
Il Consorzio di Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero ha annunciato una serie di wokshop in varie città per promuovere i vini piemontesi sul mercato interno. L'obiettivo è proporre agli italiani vini abbinati alla gastronomia d'eccellenza e il territorio ammirato più da visitatori stranieri. **(M.M.)** *cod 14512*

Un autoctono al mese



Fra i tesori di Sicilia il Perricone, che regala piacere e salute

Il Perricone è un vitigno autoctono a bacca nera originario della Sicilia occidentale. A fine Ottocento era il vitigno più diffuso nelle province di Palermo e Trapani (dove viene chiamato Pignatello) ed era utilizzato per la vinificazione del Marsala Ruby. Lo si trovava anche nelle zone di Caltanissetta e Agrigento.

Il sinonimo Pignatello sembra derivare dalle "pignatidare", le terre rosse alluminose del Trapanese, così chiamate perché impiegate per la fabbricazione delle pignatte da cucina, tipologia di terreno questa particolarmente vocata per tale cultivar.

Nella prima metà del Novecento, quando l'immagine del Marsala è stata compromessa, la sua coltivazione si è ridotta notevolmente fino a subire un totale abbandono. Grazie al recupero dell'Azienda agricola Tamburello, il Perricone oggi viene coltivato in provincia di Palermo, Agrigento e Messina, ed entra nei disciplinari di produzione delle Doc Contea di Sclafani, Delia Nivolelli, Eloro, Monreale, Marsala Rubino e in numerose Igt. Spesso lo troviamo in assemblaggio con il Nero d'Avola e numerosi produttori hanno iniziato a proporlo in purezza.

Il Consorzio di ricerca sul rischio biologico in agricoltura ha condotto un'indagine che ha messo in luce nel Perricone una presenza di sostanze ad elevato effetto salutistico molto superiore rispetto alla media degli altri rossi siciliani. Difficile da vinificare, si presenta con colore rosso rubino intenso, profumo particolare, vinoso, con sentori speziati (ginepro, pepe) e fruttati (ciliegia, prugna); in bocca elegante, tannino sostenuto. Ottimo in abbinamento con carni rosse, la caponata e formaggi semistagionati. **(P.G.)** *cod 14416*



Le Contrade dell'Etna 2010, il regno della diversità

di Carlo Ravanello

Una visita guidata tra le meravigliose vigne dell'Etna e la Cantina di Passopisciaro di Andrea Franchetti. I produttori hanno fatto degustare il vino dei campioni di botte 2009, per ogni singola contrada dell'Etna.

Protagonista de Le Contrade dell'Etna 2010 è stato il Nerello Mascalese che trae il nome dal comune di Mascali e che cresce nei cru dell'Etna - che qui si chiamano Contrade -, ovvero territori dalle limitate dimensioni dove le colate laviche di epoche diverse hanno dato luogo a terreni diversissimi tra loro. Questo spiega perché l'uva, a pochi metri di distanza, cambia di contrada in contrada. Le Contrade fanno parte dei tre comuni dell'Etna: Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Randazzo, tutti posti lungo le pendici del versante nord della montagna. *cod 14467*





Italia a Tavola network
Quotidiano
Clicca su www.italiaatavola.net
Italia a Tavola
A Pasqua 7 milioni in partenza
Dalla Brambilla i "Buoni vacanze"
Pellegrino e cuochi di Lombardia
L'unità d'Italia si fa in tavola
Pesci in cattivo stato nel Cosentino
Denuncia a ristorante e 2 ambulanti
Dop all'olio "Colline Pontine"
Zaia: Riconosciuta l'eccellenza italiana
Zaia e Moratti insieme per l'Expo 2015
Sarà vetrina dell'agroalimentare
Newsletter settimanale
Dove andiamo a cena stasera?
Sett
Iscriviti all
...e non perderti la nuova
RistoTv
www.ristotv.it
Italia a Tavola
RistoTv
Presente e futuro della grappa trentina
Bertagnolli parla di distillati faidate
gotha gusto

Pellegrino e cuochi lombardi L'Unità d'Italia si fa a tavola

I 130 anni delle Cantine Pellegrino, storica azienda siciliana, e i 150 dallo sbarco a Marsala (Tp) di Garibaldi nel 1860, che ha dato inizio alle battaglie per l'Unità d'Italia, saranno festeggiati con un insolito quanto stimolante gemellaggio fra territori, cucine, prodotti e vini. Profondamente legata al suo territorio e alla sua città, la Pellegrino non poteva ignorare una coincidenza così importante e ha scelto di festeggiare i suoi successi rendendo omaggio all'eroe dei due mondi e alla sua missione: unificare l'Italia a tavola in occasione del Pellegrino Cooking Festival, giunto alla sua 7ª edizione.

Il culmine dei festeggiamenti sarà a fine maggio: nelle cantine storiche si terrà un'emozionante lettura degli scritti di Cesare Abba, biografo di Garibaldi che partecipò alla spedizione dei Mille, eseguita delle sua pronipote Elle Abba. Verranno coinvolti nelle celebrazioni anche "I Garibaldini a cavallo", associazione di volontari che porteranno a Marsala la loro presidente onoraria Anita Garibaldi.

Se Garibaldi, con i suoi Mille, lottò con tutte le forze per strappare le terre ai Borboni al motto «Qui si fa l'Italia o si muore!», Pellegrino ha deciso di riunire l'Italia a tavola, dove di fronte a piatti saporiti, tutti i conflitti sembrano venire meno. Ecco allora il progetto presentato a Milano a "Il Luogo di Aimo a Nadia", che avrà per obiettivo la riunificazione di nord e sud Italia. Le pregiate materie prime della terra siciliana verranno selezionate da una squadra di cuochi lombardi che, come garibaldini in camicia bianca e armati di pentole e olio, sigleranno il gemellaggio siculo-lombardo.


da sinistra Matteo Scibilia, Benedetto Renda e Aimo Moroni - foto Giulio Ziletti

Hanno presentato il progetto, per l'azienda Pellegrino, l'amministratore delegato Benedetto Renda e il direttore commerciale Emilio Ridolfi, mentre, per il Consorzio Cuochi di Lombardia, Matteo Scibilia, consigliere del ministro dei Beni culturali Sandro Bondi per la promozione dell'identità della Cucina italiana. *cod 14695*



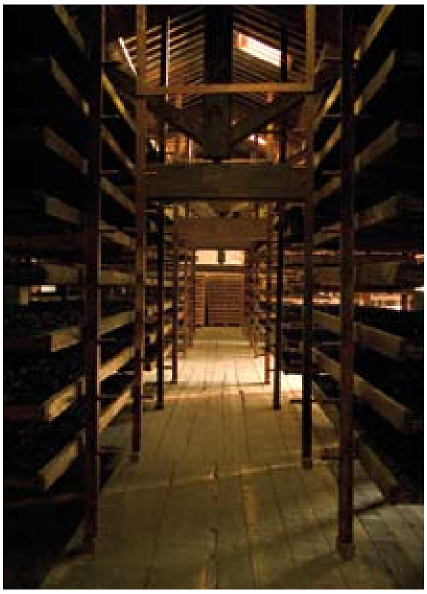
Ricci Curbastro nuovo presidente dell'Efow

Imprenditore vitivinicolo in Franciacorta e presidente di Federdoc, **Riccardo Ricci Curbastro** (*nella foto*) è stato eletto dall'Assemblea costituente presidente della Efow, la European federation of origin wines, associazione nata per rappresentare, tutelare e promuovere i vini a Denominazione d'origine o Indicazione geografica all'interno della Comunità europea e nel mondo. *cod 14671*

Amarone e Recioto È ufficiale l'origine "Garantita"

La "Garantita" di Amarone e Recioto della Valpolicella è ufficiale. Un traguardo che si è fatto attendere 15 anni, che ha richiesto molto impegno e mediazione, ma che ora è una realtà per 152 imbottigliatori, di cui 5 cantine sociali (Negrar, Soave, Monteforte d'Alpone, Valpantena e S. Pietro in Cariano), e per le oltre 1.800 aziende agricole associate al Consorzio per la tutela dei vini della Valpolicella.

«Possiamo dire che la perseveranza di questi anni ci ha premiati», ha detto **Luca Sartori**, presidente del Consorzio. «Per aggiungere questa "g" alla Denominazione abbiamo lavorato molto sia sul piano tecnico che relazionale. Gli obiettivi che ci siamo prefissati fin dall'inizio sono stati quelli di non rompere con la tradizione, assicurando un equilibrio fra zona classica e non, e salvaguardando diritti consolidati fra chi imbottiglia in zona



e fuori. Per arrivarci abbiamo dovuto fare in quattro il disciplinare. Ora abbiamo i due vini Docg (Amarone e Recioto), il Valpolicella Ripasso Doc e il Valpolicella Doc». *cod 14669*



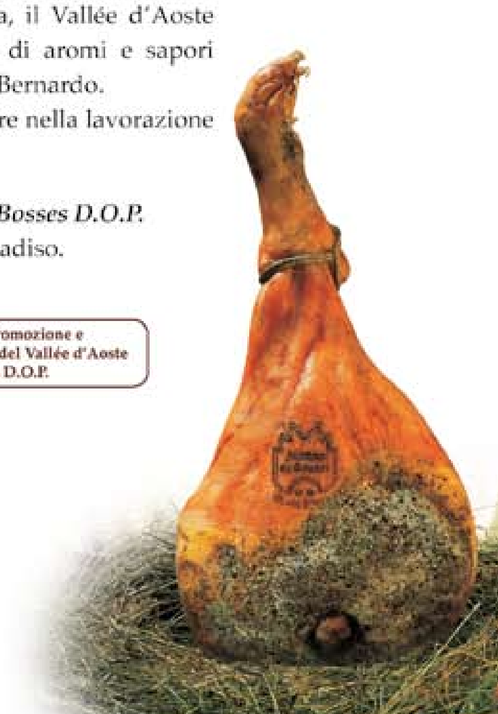
Custodi di una tradizione millenaria

Custodiamo con saggezza e orgoglio i segreti di una tradizione millenaria, il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P., un prosciutto che raggiunge una completezza di aromi e sapori stagionando sino a trenta mesi a 1600 metri di quota nella Valle del Gran San Bernardo.
Custodiamo le virtù di questo prosciutto unico e inimitabile imponendo rigore nella lavorazione artigianale e rispetto del disciplinare di produzione, senza compromessi.

Comitato per la Promozione e la Valorizzazione del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P.
Custodi di una tradizione millenaria che facciamo rivivere in ogni fetta di paradiso.

www.jambondebosses.it

Comitato per la Promozione e
la Valorizzazione del Vallée d'Aoste
Jambon de Bosses D.O.P.



Région Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta

Pays du Grand-St Bernard

Commune de
Saint-Rhémy-en-Bosses



Bardolino e Chiaretto
Vini anticrisi e futuro roseo

Settanta aziende, 200 vini in degustazione, 5mila visitatori, 2.500 bottiglie stappate: sono i numeri dell'Anteprima dell'annata 2009 del Bardolino e del Chiaretto, svoltasi lo scorso 7 marzo a Lazise, sulla sponda veronese del lago di Garda, nello storico edificio della Dogana Veneta, sul porticciolo.

Di scena c'era l'annata 2009 sia del Bardolino che della sua versione rosata, il Chiaretto, con l'aggiunta quest'anno anche del Chiaretto Spumante, che rappresenta una produzione ancora di nicchia in termini di volumi (circa mezzo milione di bottiglie annue, contro i 10 milioni del Chiaretto fermo e i 20 del tradizionale Bardolino in rosso), ma che sta riscuotendo un crescente interesse da parte del pubblico.

«Dopo il successo della prima esperienza dello scorso anno, abbiamo voluto nuovamente proporre quest'Anteprima - ha sottolineato il presidente del Consorzio di tutela del Bardolino, **Giorgio Tommasi** - perché vogliamo dare la possibilità a tutti di avvicinarsi a questa denominazione storica del lago di Garda, molto apprezzata per le sue caratteristiche di freschezza e leggerezza, che fa sia del Bardolino in rosso che del Chiaretto dei vini adattissimi sia alla tavola di tutti i giorni, sia agli abbinamenti più originali e complessi».

La vendemmia 2009 nell'area del Bardolino, pur non essendo stata un'estate di quelle da ascrivere negli annali quanto a evoluzione climatica, viene considerata positiva sotto il profilo della qualità, anche grazie all'accresciuta capacità del comparto vitivinicolo locale nella gestione delle fasi vendemmiali. Il Bardolino conferma dunque anche nell'annata 2009 i sui elementi fondamentali: un bouquet che ricorda il piccolo frutto (lampone e fragolina di bosco nell'area di produzione verso nord, ciliegia soprattutto a sud) e le spezie (chiodo di garofano e cannella) e una considerevole freschezza a tratti quasi salina al palato, tutte caratteristiche che lo rendono un vino di grande abbinabilità in tavola.

Quanto al Chiaretto, che non conosce crisi e anzi ha visto un ulteriore boom di vendite anche lo scorso



anno (+11%), si conferma un rosé di grande fascino, succoso di frutto di bosco e adatto a essere servito anche come aperitivo, oltre che con la cucina primaverile ed estiva: un vino trendy, molto apprezzato dai giovani.

All'esterno della Dogana Veneta, sul lungolago, uno spazio food allestito da Provincia di Verona turismo per conto dell'assessorato provinciale alle Politiche per l'agricoltura ha sfornato a ritmo continuo il classico risotto all'isolana realizzato con il riso Vialone Nano Veronese Igp, mentre una serie di stand hanno fatto degustare alcune prelibatezze locali come il Monte Veronese Dop di malga.

E per i giornalisti si è svolta un'insolita degustazione in accappatoio e ciabatte nel centro wellness dell'hotel Principe di Lazise (Vr), col Bardolino e il Chiaretto serviti con i piatti del ristorante di casa e con le preparazioni di Leandro Luppi, chef e patron del ristorante Vecchia Malcesine, stella Michelin. Un'occasione simpatica e fuori dagli schemi di presentare il Bardolino, come dimostra l'intervista in piscina al presidente Tommasi, visibile su RistoTv. *cod 14486*

LE AZIENDE PRODUTTRICI

Villa Medici - La cantina è situata nel centro abitato ma il suo nome deriva da una villa nobiliare, Villa Medici, che si trova nella zona di Custoza. Fiore all'occhiello è il Bianco di Custoza, frutto dell'arte di saggi "maestri di vigna". *cod 14464*

Giovanna Tantini - Questa donna del vino che ha dato il nome all'azienda sembra avere le idee chiare. Produce solo rossi e il più importante è l'Igt Ettore, fatto con uve Corvina, Cabernet Sauvignon e Merlot lasciate sul tralcio. *cod 14463*

Le Ginestre - Da 6 anni questa azienda di Lazise a conduzione familiare imbottiglia e vende, ma solo una parte della produzione: 28 ettari di vigneto fanno produrre per ora solo 20mila bottiglie messe in commercio. *cod 14462*

Cantina F.lli Zeni - L'azienda di Bardolino ha presentato il nuovo spumante senza solfiti, prodotto in 10mila bottiglie, per soddisfare il consumatore. *cod 14530*

Vigneti Villabella - Bardolino e Chiaretto sono vini fondamentali per Villabella: 20mila bottiglie di spumante, 35mila di Chiaretto fermo e 40mila di Bardolino. *cod 14525*

Monte Saline - Oggi il Chiaretto è il vino di punta dell'azienda con 22mila bottiglie, oltre alle 50mila di Bardolino. *cod 14516*

Costadoro - L'azienda è da tempo impegnata in Bardolino e Chiaretto. La novità: Chiaretto demi sec metodo Classico. *cod 14508*

Le Fraghe - 28 ettari di vigneti, nel tempo ha seguito la strada della qualità unita all'innovazione. È di due anni fa l'introduzione del tappo a vite nelle bottiglie di Chiaretto, una "rivoluzione" molto positiva. *cod 14506*

Guerrieri Rizzardi - Storica azienda del Veneto che ha nel Chiaretto il suo vino di punta, nata dall'unione dei conti Guerrieri e dei conti Rizzardi. *cod 14503*





Nuovo contratto nazionale Turismo

A rischio ristoratori e piccole aziende

di Matteo Scibilia

Ho ricevuto molte telefonate da colleghi che mi chiedevano chiarimenti sul Contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende del settore Turismo, firmato il 20 febbraio scorso. Devo dire con onestà che mi sono interessato poco dell'argomento, convinto che gli interessi del settore siano sempre stati monopolizzati dalle grandi aziende. Ma ora, anche per il mio incarico di presidente del Consorzio cuochi e ristoratori di Lombardia, ho dovuto documentarmi bene.

Tutto è partito da una lettera che un ristoratore di Milano ha mandato all'Epam per protestare proprio per i contenuti del nuovo contratto. Rapida la risposta del presidente Epam nonché Fipe, Lino Enrico Stoppani, che ha cercato invece di evidenziare i lati positivi del nuovo contratto. In questi due episodi c'è tutta la questione. Un ristoratore che, venendo a conoscenza del nuovo contratto che parla di aumento per il 4° livello di 115 euro spalmati da gennaio 2010 ad aprile 2013, costo del lavoro +14%, si domanda: in un momento come questo l'aumento del costo del lavoro non si poteva tentare di limitare? In pratica un ristorante con 10 dipendenti ha un dipendente in più. Questo è quello che immediatamente appare. Per semplificare il presidente Stoppani risponde che in fondo è andata ancora bene. Bene...anzi male.

Così sono andato a leggermi il nuovo Contratto, ben 42 pagine. Ho cominciato a studiare il contratto e, cercando di tradurre il "politichese" e il "sindacatese", qualcosa si cominciava a capire. Intanto diciamo che il nostro amico ristoratore di Milano ci ha visto lungo. I problemi non finiscono solo per l'aumento medio dei 115 euro, il contratto prevede che per obbligare le aziende a una contrattazione di secondo livello, cioè territoriale, laddove questo accordo non venga effettuato, è previsto in alternativa un premio medio di 210 euro per dipendente, sia pure a ottobre 2012. Inoltre, se l'azienda non versasse i contributi all'Ente bilaterale del suo territorio, sarebbe obbligata a versarli al dipendente. Ma non è finita, perché le piccole aziende sono sempre più sospinte verso un recinto dove la loro autonomia è sempre più condizionata da regole difficili da osservare. Nella descrizione delle competenze, infatti, vengono descritte per esempio le mansioni del 6° livello di cucina (ricezione, movimentazione, stoccaggio, conservazione e rigenerazione di materie prime). Nel mansionario del 4° e 5° livello, che cioè si riferisce a quasi tutti i cuochi, queste mansioni giustamente non ci sono.

E qui nasce un'osservazione: ma chi scrive tutto questo è mai entrato in una cucina di medie dimensione della nostra ristorazione italiana? Con la riduzione del personale in atto, il cuoco di 4° o 5° livello fa tutto, comprese le mansioni del 6° livello, perché alla fine un medio ristorante, cioè la stragrande maggioranza, ha 2-3 collaboratori in cucina, tanto che studi della stessa Fipe dicono che in Italia la media dei pubblici esercizi è di 3,5 dipendenti, contro i 7 di Francia e Germania. E allora perché mettere in difficoltà la maggior parte di essi? Poi ci sono aperture verso l'apprendistato, ma con regole difficili da applicare da parte dei più piccoli. Solo le grandi aziende con funzionari o uffici del personale saranno in grado di applicare



Matteo Scibilia
Buona condotta di Ornago (Mi) e presidente Cuochi di Lombardia



queste norme. Ancora, è incredibile laddove il contratto recepisce la crisi del settore. Sì, ma solo la ristorazione collettiva: sposta di 7 mesi l'inizio degli aumenti salariali. Ma solo la ristorazione collettiva è in crisi? La ristorazione tradizionale gode di un momento felice?

Queste parziali letture del nostro contratto evidenziano che non si tiene conto che la stragrande maggioranza dei pubblici esercizi è di piccole dimensioni, se non microaziende. Allora, se è vero questo, perché, come nel caso della legge Haccp si chiese al legislatore di semplificare la stessa per i più piccoli, questo non viene tenuto in considerazione per il contratto di lavoro? Abbiamo orari diversi da un'agenzia viaggi, abbiamo bisogno di una flessibilità facile da applicare, invece abbiamo commercialisti in difficoltà a tradurre tutte le leggi e le norme. Quindi costi in più. Il contratto del turismo è un'altra anomalia, visto che i ristoratori sono considerati commercianti, mentre per le leggi di sicurezza alimentare sono definiti "aziende alimentari", alla stregua di una Galbani, e per il contratto di lavoro sono considerati alla stregua di un Autogrill. Tra l'altro Galbani e Autogrill hanno la cassa integrazione e i ristoranti no, perché? Non si capisce perché a fronte di uno stesso contratto i grandi possano usufruire di ammortizzatori sociali ampi e i piccoli di nulla.

Già con gli alberghi si ha l'impressione di essere considerati figli di un Dio minore. Ci sarebbe da tirare anche le orecchie al ministro Brambilla, che quando parla di turismo si dimentica spesso di noi ristoratori. Le questioni sono molto ampie e complicate, ma non c'è dubbio che qualcosa non va. Perché si continuano a mescolare realtà molto distanti tra loro? Autogrill e la trattoria con 4 dipendenti cosa hanno in comune? Tutti e due somministrano cibo e bevande, ma con quali differenze...

Credo sia arrivato il momento di iniziare un percorso che dia dignità contrattuale a una fetta importante dei nostri esercizi pubblici, cercando di interpretare i reali bisogni della categoria. Un'ultima nota. Il contratto è di fatto firmato da Federalberghi, Fipe, Fiavet, Faita Federcamping, Federreti, Confcommercio e tutte le sigle sindacali del settore. *cod 14473*

Selezioni del Bocuse d'or
A Ginevra andrà Alberto Zanoletti



I PRIMI TRE CLASSIFICATI

ALBERTO ZANOLETTI (*al centro nella foto*), chef executive della Locanda Armonia di Trescore Balneario (Bg). Ha lavorato in numerosi ristoranti in Italia e all'estero e partecipato a concorsi nazionali e internazionali, conquistando prestigiosi riconoscimenti, fra questi la medaglia di bronzo al concorso gastronomico internazionale Ikka in Austria.

STEFANO LEONE (*a sinistra nella foto*), romano di nascita ma attualmente al lavoro in Danimarca, presso il Custom House (Conran Restaurant) Copenaghen. Ha lavorato in prestigiosi ristoranti nazionali e internazionali: il Four Seasons Hotel di Londra, La Terrazza dell'Eden (1 stella Michelin) a Roma, il Café le Paillote a Pescara.

MASSIMILIANO MASCIA (*a destra nella foto*), "nato" al San Domenico di Imola, 2 stelle Michelin e all'alberghiera di Castel San Pietro. Ha all'attivo varie esperienze all'estero: New York presso il Ristorante Fiamma, una stella Michelin; Parigi, dove ha lavorato nel prestigioso ristorante del grande chef Alain Ducasse e ancora in Francia al Bastide Saint Antoine.

È Alberto Zanoletti, chef executive della Locanda Armonia di Trescore Balneario (Bg), il vincitore della Selezione italiana del Bocuse d'Or con il piatto Carne di vitello in crosta di pancetta e salvia Halibut profumato al sapore di Mediterraneo. Zanoletti, 31 anni, ha lavorato in numerosi ristoranti in Italia e all'estero. La sua cucina è alla continua ricerca di nuovi piatti e dell'eccellenza nella scelta delle materie prime. Il vincitore del Concorso italiano parteciperà alla Selezione europea, che si terrà a Ginevra il 7 e il 8 giugno nell'ambito del Salone Gourmet (l'Italia è stata sorteggiata per gareggiare il giorno 8) e competerà con gli chef selezionati da Germania, Austria, Belgio, Croazia, Danimarca, Spagna, Estonia, Islanda, Lussemburgo, Ungheria, Norvegia, Paesi Bassi, Repubblica Slovacca, Finlandia, Francia, Gran Bretagna, Russia, Svezia e Svizzera. Tra questi, solo 12 arriveranno a Lione per partecipare al Concorso Mondiale nel gennaio del 2011.

Secondo classificato Stefano Leone del Custom House di Copenaghen (Danimarca) (33 anni); terzo classificato Massimiliano Mascia, Ristorante San Domenico di Imola (Bo) (26 anni). Non è stato possibile consegnare però le tre pentole d'oro ai vincitori perchè nella notte del 15 marzo i ladri sono entrati in azione nell'azienda Agnelli di Lallio (Bg). Secondo le prime informazioni i malviventi sarebbero riusciti a forzare una porta dell'azienda raggiungendo una cassaforte e rubando 500 euro in contanti. Quindi hanno trovato i tre premi del concorso, pronti per essere consegnati. La manifestazione, che si è svolta alla Fiera di Bergamo nell'ambito della prima edizione di Cooking Expo, salone dedicato all'enogastronomia e alla filiera alimentare, ha visto confrontarsi 16 candidati: Alessio Bottin, Daniel Facen, Lucio Moras, Massimiliano Mascia, Felice Sgarra, Carmelo Floridia, Samuele Beccaro, Fabio Borgonuovo, Stefano Leone, Andrea Saravezza, Stefano Metrangolo, Massimiliano La Pietra, Enrico Bartolini, Nicola Vizzarri, Piergiorgio Siviero e Alberto Zanoletti.

La ristorazione di qualità in Italia sta soffrendo

Dai due giorni del Cooking Expo di Bergamo ancora una volta è emersa la capacità dei cuochi italiani di fare squadra e il desiderio di fare gruppo a livello internazionale, abbandonando l'individualismo che contraddistingue questo settore. In numerosi interventi è stato riconosciuto il ruolo centrale della Ristorazione come elemento di traino in particolare per il Turismo, da qui la richiesta al ministro Michela Vittoria Brambilla di prestare più attenzione al turismo enogastronomico.

La ristorazione di qualità in Italia sta soffrendo più di tutti gli altri settori. E in particolare quella stellata rischia di scomparire se non si troveranno delle soluzioni. La Fipe ha chiesto quindi ai ristoratori un passo indietro sui prezzi dei menu per venire in contro alle difficoltà dei consumatori. Per altro il maggior sindacato di categoria ha dato precisi segnali di una svolta per dare più visibilità e tutela alla ristorazione, e indirettamente alle 100mila aziende italiane del settore. Dai dibattiti organizzati da Fipe, inoltre, è emersa la necessità e la richiesta di migliorare l'ospitalità e l'accoglienza, oltre che la qualità dei piatti. I consumatori, infatti, soprattutto nell'alta ristorazione cercano più attenzione verso i cibi salutari e verso nuove forme di esperienze.

Strumenti che dovrebbero permettere di ovviare a quella "sindrome da fallimento", così diffusa durante i periodi di crisi.

cod 14577, 14567


LUGANA...
UN VINO,
UNA TERRA
25019 SIRMIONE
(BRESCIA) - ITALIA
VIALE G.MARCONI, 2
TEL. +39.045.9233070
FAX +39.045.9585450
www.consorziolugana.it
info@consorziolugana.it
Lugana
D.O.C.

La Fipe scende in campo, ma Bergamo si accontenta di giocare alla francese



di Alberto Lupini

La ristorazione di qualità ha gli anticorpi necessari per reagire alle situazioni più difficili, ma questi vanno stimolati da tutti coloro che hanno a cuore il settore, cioè la politica, le istituzioni e soprattutto la filiera. Ci piace partire da questo concetto, espresso con forza da **Lino Stoppani**, per segnalare che forse stavolta la Fipe sembra avere imboccato la strada giusta per svolgere fino in fondo, e positivamente, il ruolo di sindacato di categoria, riportando la ristorazione al centro delle sue attività. Dopo due giorni di analisi e dibattito della situazione in occasione delle assemblee tenutesi a Bergamo, la sensazione è che la gravità della crisi da un lato e le richieste sempre più pressanti che vengono dal settore, dall'altro, abbiano spinto la Fipe a mettersi veramente in gioco e a giocare la carta della rappresentanza e della tutela di un comparto che conta su 100mila imprese, per lo più piccole o piccolissime. Aziende che negli ultimi tempi si erano sentite un po' abbandonate, mentre stampa e istituzioni sembravano dedicarsi solo ai soliti grandi nomi. Un segnale di discontinuità c'è stato e "Italia a Tavola", che lo sollecitava da tempo, non può che evidenziarlo positivamente.

L'occasione per questa svolta attesa ha fra l'altro permesso di dare un senso alla fiera Cooking Expo di Bergamo, all'interno della quale il sindacato nazionale ha tenuto alcuni suoi convegni. Una manifestazione altrimenti destinata ad essere archiviata per la sostanziale inutilità di cui ha dato prova. In un panorama come quello italiano (e lombardo in particolare) già ricco, anzi saturo, di fiere per la ristorazione, ci sarebbe infatti da chiedersi per quale ragione la Camera di commercio, la Confcommercio e la Confindustria locali abbiano investito un bel po' di soldi (si parla di almeno 500mila euro, ma c'è chi parla del doppio) per un'iniziativa che ha visto fra gli stand (inferiori per numero agli sponsor dell'evento...) veramente pochi ristoratori-visitatori. Un vero vuoto di pubblico e contenuti, almeno a livello dei convegni locali.

Se è assolutamente condivisibile l'obiettivo di valorizzare un territorio attraverso un biglietto da visita importante come la ristorazione, non si riesce a capire perché Bergamo abbia perso un'occasione così importante (e costosa) per dare un'impronta più significativa. Salvo che per la cena di gala (partecipata per lo più da bergamaschi). Come scrive **Francesco Arrigoni** sul Corriere.it, la fiera avrebbe potuto svolgersi ovunque, tanto era anonima. Anzi, con così pochi espositori (ai quali va dato atto di aver coraggiosamente difeso la bandiera della loro professionalità) da altre parti forse non si sarebbe nemmeno fatta. Anche se era la prima edizione, e di fatto un numero zero, l'entità dell'investimento fatto non consente infatti scusanti.

Ad aggravare la situazione, ci sia consentito, c'è poi la vicenda legata alle selezioni del Bocuse d'or, il concorso internazionale che è la più grande cassa di risonanza per la cucina francese. Tolto l'onore e il merito che va riconosciuto al bergamasco Alberto Zanoletti, vincitore della selezione italiana, è veramente bizzarro che invece di puntare su una novità come avrebbe potuto essere un concorso

italiano, capace di fare parlare di sé nel mondo, ci si sia infilati nella iper valorizzazione di una gara "francese". Pur giudicato da una delle più qualificate squadre di colleghi messe in pista in Italia (peccato che i giudici fossero più dei pochi candidati che si sono presentati...), il bravissimo Zanoletti sarà di fatto un campione dimezzato. Il rappresentante cioè di uno stile che purtroppo - dobbiamo essere realisti, anche se speriamo di essere smentiti dai fatti - avrà ben poche possibilità di spuntarla in una competizione dove le regole sono quelle dettate da Parigi e dove noi rappresentiamo di fatto l'unica vera alternativa.

Già, perché, anche se qualcuno sembra esserselo dimenticato, le Cucine italiane (e tutta la nostra enogastronomia) hanno un solo competitor nel modo: i francesi. È quindi singolare che per una manifestazione come questa Bergamo abbia destinato così tante risorse senza nemmeno riuscire a valorizzare il suo territorio. Forse è anche per le difficoltà di legare un territorio italiano a un concorso "francese" nessuno aveva finora investito alla grande su un evento che negli anni passati era stato organizzato dal solo Gualtiero Marchesi in virtù dei suoi legami col grande maestro francese.

Nessuna Camera di commercio francese (e non ci si accusi di provincialismo perché tanto il giochino è vecchio e stupido) investirebbe un euro per valorizzare sia pure indirettamente un qualche simbolo di cucina italiana. Anzi non dimentichiamo che in questi giorni, come è stato ricordato proprio a Bergamo, i più grandi chef francesi, superando antiche rivalità come quelle fra Robuchon e Ducasse, hanno costituito una super squadra per portare in tutto il mondo la loro sfida alla Cucina italiana che sta conquistando consensi e clienti. Rispetto a questo scenario gli imprenditori bergamaschi (almeno per quanto riguarda i contributi pagati all'ente camerale) avranno almeno la soddisfazione di sapere che l'investimento di Cooking Expo è servito a portare un campione del territorio alla finale internazionale di Lione. E con questo almeno l'onore della ristorazione bergamasca è salvo. Forse... *cod 14579*

A Bergamo non c'erano i ristoratori del territorio

Caro direttore, vorrei esprimerti alcuni giudizi sull'evento di Bergamo Bocuse d'Or e relativo Cooking Expo. Preciso subito che la mia partecipazione alle due giornate ha avuto un solo scopo. Come molti sanno, dirigo da meno di un anno il Consorzio dei Cuochi di Lombardia e sono andato con un occhio molto attento ai lavori della Fipe. Il nuovo progetto di creare un comitato interno a Fipe che dia finalmente la possibilità alle tante e sfaccettate sigle dell'associazionismo della ristorazione di ritrovarsi in una casa comune mi ha stimolato. Per tutto ciò debbo dare atto al presidente Stoppani e ad Alfredo Zini. Questo progetto si realizzerà e io sono stato coinvolto.

Fin qui tutto bene, ma sono strattonato sulla polemica appena nata, guarda caso tra giornalisti del settore. A Paolo Massobrio che è il piu bravo nel creare eventi per i territori, laddove *Papillon* è presente, capace di valorizzare anche l'ultima delle osterie, ora chiedo: ha avuto l'impressione che Cooking Expo abbia svolto bene il ruolo di promozione del territorio? Dov'erano i Frosio, La Caprese di Mozzo, Lio Pellegrini, l'Antica Osteria dei Cameli, la Via Solata, la Collina di Almenno, il Colleoni e tanti altri? E dov'erano anche i giornalisti del settore della provincia. Territorio è Bergamo e la Lombardia, oppure no? Non valeva la pena di coinvolgere i ristoranti di Milano, di Crema, di Mantova, di Lecco? Forse è mancata la comunicazione? Il dato vero è che al di là dei ristoratori invitati - e pagati - per l'evento, gli altri non c'erano. Chiedo ancora agli organizzatori, ma è possibile che non abbiano pensato che cuochi e ristoratori, se non pagati, non possano partecipare a eventi uno dietro l'altro? Credo che questo valga anche per le aziende del settore, nonché per gli sponsor. Forse ci vuole più coordinamento. E forse, come dici tu, Alberto, più attenzione ai soldi pubblici. Cooking Expo e Bocuse d'or, inglese e francese: viva l'italianità della nostra Cucina.

Matteo Scibilia

Cooking Expo, a chi è servito?

Gent.mo chef Scibilia, non posso che sottoscrivere i punti della sua lettera. E congratularmi con lei per la sempre attenta e critica visione degli eventi. Mi chiedevo perché a un evento di rilevanza nazionale ed europea sono state coinvolte solo le istituzioni bergamasche, solo le scuole alberghiere della stessa provincia. Ad esempio nel nostro ristorante abbiamo 2 stagisti di due istituti alberghieri diversi: nessuno dei due sapeva di questa selezione europea. Nelle scuole l'informativa non era diffusa. E allora che tipo di promozione viene fatta alla ristorazione italiana se non c'è anche un pubblico di "curiosi" non addetti al settore? A chi ha organizzato non posso che dire bravi! Perché in una piccola realtà hanno fatto un grande lavoro. Tutto per loro!

Paola Tosi

Osteria del Ritrovo (Carate Brianza, Mb)

Grazie per le sacrosante verità

Carissimo Lupini, ho letto l'articolo con la massima attenzione e devo complimentarmi per tutte le verità che hai voluto, dovuto e potuto manifestare su una questione così delicata come quella che riguarda la ristorazione italiana nel mondo.

Carlo Re

direttore Associazione professionale cuochi italiani



Al via il Menu di lunga vita

I ristoranti milanesi scelgono la formula del benessere con varianti stagionali, piatti salutistici e controllo calorico

All'iniziativa "Menu di lunga vita (Mlv)", lanciata dal Comune di Milano, ha aderito il Consorzio Cuochi e Ristoratori di Lombardia, presieduto da Matteo Scibilia. I ristoranti milanesi che aderiscono al progetto inseriranno nella loro offerta menu salutistici, e li accompagneranno di tutte le informazioni sugli ingredienti usati per la preparazione dei piatti e sul loro contenuto calorico. Ci saranno anche menu *ad hoc* per celiaci e diabetici e in generale una trasparenza assoluta sulle proprietà delle materie prime e sulle modalità di preparazione delle pietanze.

«La volontà delle istituzioni milanesi - ha commentato in una nota **Alfredo Zini**, presidente dell'Eptbe (Ente bilaterale territoriale pubblici esercizi della provincia di Milano) - e il contributo scientifico di tecnologi alimentari e nutrizionisti, ha permesso di realizzare ricette di piatti stagionali riferiti ai "5 colori del benessere" (rosso, giallo-arancio, verde, blu-viola, bianco), semplici, gustosi e pensati per il mantenimento di una condizione ottimale di salute per tutte le fasce di età. Il progetto contribuisce a valorizzare anche un circuito di operatori preparati e sensibili ai mutati stili di vita e di consumo di alimenti destinati a bambini, giovani e adulti, impegnandosi ogni giorno a garantire la provenienza dei prodotti utilizzati, a informare i consumatori, a tutelare la sicurezza e la qualità nutrizionale degli alimenti offerti».

«Questi piatti - ha spiegato Zini - saranno proposti nei ristoranti con materie prime eccellenti e preparati con le più moderne tecniche di cucina, nel rispetto di severi standard di sicurezza igienica e nutrizionale e con il supporto tecnico-scientifico degli esperti che accompagneranno i ristoratori durante tutto il progetto. I locali verranno identificati mediante un'apposita vetrofania che testimonierà l'adesione a una sorta di "codice della salute e del benessere" e entreranno a far parte di un ampio circuito e di un programma di iniziative che, nell'ambito dei principi dell'Expo 2015, sarà in grado di rafforzare il contributo di Milano ai temi della corretta».

L'obietivo è incoraggiare all'adozione di una sana alimentazione e di corretti stili di vita quali elementi sostanziali per la salute e il benessere dei cittadini. Il progetto Mlv si colloca nell'ambito delle attività che l'assessorato mette in atto a favore della prevenzione delle malattie cronico-degenerative correlate all'alimentazione. Il Menu di luga vita contribuisce anche a creare un circuito di operatori del settore preparati e attenti ai mutati stili di vita e di consumo di alimenti destinati a bambini, giovani e adulti e che ogni giorno si impegnano a garantire la freschezza e la provenienza dei prodotti utilizzati, a informare i consumatori e ad assicurare la sicurezza degli alimenti offerti.

Per realizzare questi obiettivi l'assessorato ha coinvolto in maniera sinergica le istituzioni, le associazioni di categoria, gli esperti di igiene degli alimenti e nutrizione e tutti gli operatori attivi nell'ambito della filiera alimentare (produzione, distribuzione, ristorazione). **(J.M.)** *cod 14552*

A Roma la cucina senza glutine Al primo posto Andrea Del Papa



Ci si può sentire diversi anche a tavola. Tutta colpa del glutine, una sostanza lipoproteica presente nei cereali, quali frumento, farro, segale, kamut e orzo, presente nella cucina mediterranea. In molti sono intolleranti a questa proteina che esercita un'azione tossica sull'intestino, alterando la struttura e la funzionalità delle cellule e compromettendo l'assorbimento degli alimenti e la nutrizione.

A Roma si è tenuto il "Trofeo del gusto" con chef professionisti che si sono sfidati in una gara senza glutine. Il trofeo è andato a un sontuoso tonno in crosta croccante su letto di rucola e pomodorini (*nella foto*), opera di Andrea Del Papa, di Civitavecchia (Rm). La crosta, di farina per celiaci, era stata resa croccante da olio extravergine e aromatizzata con timo e maggiorana. Al secondo posto si è piazzato Francesco Iritani con un risotto al filetto di tonno rosso avvolto nel pane di mais e, al terzo, Ugo Sperone con gnocchetti di uovo e puntarelle.

In più, per restituire ai celiaci il diritto al gusto, contro scialbi e mal presentati piatti di tipo ospedaliero, l'Aic, Associazione italiana celiachia del Lazio, ha organizzato il "Trofeo In cucina senza glutine con lo chef". Di fronte a una platea di celiaci e non solo, tre cuochi dell'Unione cuochi del Lazio finalisti della competizione si sono esibiti in diretta nella preparazione di altrettanti piatti, squisiti quanto ben presentati. **(M.M.)** *cod 14559*

Cuochi di Marca, un esempio di turismo regionale forte



Sotto la regia di un grande **Lucio Pompili** (*nella foto*) e con l'assistenza del suo gruppo dirigente, si è svolta il 22 febbraio scorso al suggestivo Fortino napoleonico di Portonovo (An) l'assemblea dei Cuochi di Marca. Alle 10.30 Lucio mi confida: «C'è il Mia a Rimini, l'assemblea dei Jre a Parma, forse saremo in pochi...».

Ultime parole famose: oltre 150 partecipanti, non c'erano sedie per tutti, un successo. Oltre ai vertici regionali di Confcommercio, Confesercenti, Cna, sono arrivati tra il presidente della Regione Marche, il presidente del Consiglio Regionale e molte altre autorità. Tv locali e Rai hanno creato l'atmosfera da "red carpet". Molti gli interventi, quasi tutti con lo stesso chiodo fisso: come fare a dare una maggiore identità turistica a una regione molto bella come le Marche, che tra l'altro ha affidato al volto di Dustin Hofmann la sua pubblicità istituzionale.

Anche la Lombardia qualcosa dovrebbe imparare. Le Marche sono oggi una delle regioni più industrializzate d'Italia, ma con una forte identità agricola che permane. Forse una delle migliori regioni del centro Italia dal punto di vista turistico. In più coltivano oltre 400 tipologie di grano, non per nulla le migliori aziende di pasta artigianali sono qui, due fra tutte Latini e Spinosi; vini e carni eccezionali, senza dimenticare il Mosciolo selvatico di Portonovo, presidio Slow Food, e il pesce, dono prezioso dell' Adriatico (da provare il fritto di Marcello a Portonovo o lo spiedo di carne di Andreina a Loreto). C'è da imparare dai Cuochi di Marca. **(M.S.)** *cod 14348*

Oro a Ipssar Vasari

In gara 24 istituti italiani e 6 stranieri al Gran Trofeo della Ristorazione



All'Ipsaar di Figline Valdarno (Fi) il 4° Gran trofeo d'oro della Ristorazione italiana. Al termine di 3 giorni di prove si è conclusa al Centro Fiera di Montichiari (Bs) la manifestazione internazionale.

Un grande onore per i 24 istituti italiani e per le 6 scuole straniere, provenienti da Spagna, Olanda, Cipro, Norvegia, Malta e Polonia, che si sono affrontate elaborando i piatti tipici della cucina bresciana.

Dopo le riunioni plenarie, la giuria (presieduta da Iginio Massari) ha proclamato i vincitori e assegnato le targhe. Questa la classifica: 1° l'Ipsaar Vasari Figline di Valdarno (Fi), 2° l'Istituto Orio Vergani di Ferrara e 3° il Technical School Makarios III di Cipro. Per i Premi speciali la "Targa Concorso internazionale di Cucina" è andata all'Istituto Orio Vergani, la "Targa Concorso internazionale del servizio di sala" al Technical School Makarios III, la "Targa Concorso internazionale di sommellerie" all'Istituto alberghiero Ignazio e Vincenzo Florio di Erice (Tp) e la "Targa Concorso internazionale del servizio del formaggio" all'Istituto Caterina de' Medici di Desenzano (Bs). **(A.B.)** *cod 14418*

IL PIENNOLO D'ORO PREMIA PARISI E TALLERI - Pietro Parisi del ristorante "Era ora" di Palma Campania (Na) e Salvatore Talleri de "Il Portico" di Siracusa hanno vinto ad *ex aequo* al concorso il Piennolo d'oro. Al secondo posto Danilo Ciavattini de "La Spiga" di Roma e al terzo Salvatore Accietto de "Le Tre Arcate" di Piano di Sorrento (Na). *cod 14554*

80 CANDELINE PER GUALTIERO MARCHESI - Il grande "Maestro" della Cucina italiana ha compiuto, lo scorso 19 marzo, 80 anni. Protagonista in 60 anni di attività, l'uomo che disse no alla Guida Michelin è l'unico cuoco italiano conosciuto e riconosciuto nel mondo. "Italia a Tavola" si è unita ai festeggiamenti. *cod 14613*

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA A SALSOMAGGIORE
A Salsomaggiore Terme (Pr), dal 19 al 21 aprile, in gara 500 pizzaioli da oltre 20 nazioni in gara, dagli Stati Uniti al Giappone, dalla Finlandia al Brasile. Confermata la 2ª edizione del Trofeo Heinz Beck per i primi piatti. Novità assoluta la pizza a due, gara che abbina cuoco e pizzaiolo. *cod 14733*

Sicurezza e lavoro ai corsi dell'Arthob

Cambiano le normative e la legge sulla sicurezza dei lavoratori impone che le aziende si adeguino, il prima possibile, alle nuove disposizioni. Per andare incontro agli associati e presentare le variazioni avvenute l'Arthob (Associazione ristoratori, trattorie e hostarie bresciane) ha deciso di dar vita a una serie di corsi rivolti ai propri associati.

«Come associazione di ristoratori ci sentiamo in dovere di andare incontro ai nostri associati con iniziative di questo genere che li aiutino prepararsi alle nuove disposizioni di legge nel modo migliore, evitando di incappare in problematici disguidi», ha sottolineato il presidente di Arthob **Beppe Rocca**. Arthob ha affidato ad Aifos (Associazione italiana formatori sicurezza sul lavoro) il compito di gestire i corsi del "pacchetto" sicurezza per gli associati. Info su: **www.arthob.net**. *cod 14589*

Onav più vicina ai giovani per l'educazione al bere



di Salvatore Longo

Nella moderna società, non solo italiana, uno dei problemi emergenti è lo stile di vita di molti giovani, che ritengono di trovare proprie dimensioni e libertà nella trasgressione e inseguendo falsi miti. Le maggiori disponibilità economiche, la facilità di spostamento, la più ampia frequentazione di genti e Paesi diversi, il mutamento sostanziale della società in cui vivono hanno spesso determinato la perdita dei punti di riferimento tradizionali e la loro sostituzione con l'effimero e con "valori" che non sono tali. In molti casi - almeno nel nostro Paese - il percorso termina bruscamente in un incidente dopo una festa o al ritorno da una discoteca.

In presenza del ripetersi di questi casi la società cerca un "mostro da sbattere in prima pagina" per addossargli tutte le colpe evitando scomodi quesiti. Facile bersaglio l'alcol, non distinguendo il vino dai superalcolici e per superficialità rischiando di danneggiare seriamente una componente importante della nostra economia. Ciò non significa che per sostenere il Pil si debba bere vino smodatamente, ma che occorre equilibrio nel giudicare, senza abbandonarsi a facili crociate.

Il problema è come sempre educativo. In Italia mancano l'educazione alimentare e quella al gusto: la prima dovrebbe insegnare a calibrare il cibo, a scegliere quelli più adatti e quelli che hanno maggiori influenze benefiche sulla nostra salute, la seconda a riconoscere la qualità nei cibi. Dovrebbero essere materia di insegnamento con appositi corsi in ogni ordine di scuole. Purtroppo la scuola delega alle famiglie, che molte volte non sono in grado di sopperire. Risultato: i bambini obesi che si esaltano per il cibo di McDonald's e le "merendine" cariche di pessimi grassi. Fra gli altri vantaggi conoscere i cibi e le bevande che si assumono significa avere coscienza dei limiti del loro utilizzo e sapersi gestire.

Per quanto concerne il mondo del bere l'Onav si è posto il problema di andare oltre lo slogan ormai da tutti abusato del "bere consapevole" per riempirlo di contenuti: le formule possono essere indovinate, ma restano vuote enunciazioni e propaganda se alle parole non seguono i fatti. Il neo presidente Giorgio Calabrese ha posto al primo punto del suo programma i rapporti con il mondo giovanile e il modo di far loro conoscere pregi, vantaggi e limiti di un buon vino. L'approccio però non può e non deve essere di tipo "scolastico" (dovrebbe competere ad altre strutture...), ma di tipo amicale. L'Onav sta quindi predisponendo una serie di strumenti per coinvolgere nella vita dell'Associazione i giovani dai 17 ai 25 anni. Perché 17 anni come età minima? Perché nel nostro corpo la capacità "enzimatica" di metabolizzare l'alcol etilico inizia tra i 17 e i 18 anni e, in assenza di tale capacità, l'assunzione di alcol - anche in dosi contenute - può sollevare problematiche. Il consumo consapevole deve quindi iniziare in quegli anni parallelamente alla formazione culturale.

La prima fase, quella di base, è predisporre all'interno dell'Onav due nuove categorie: gli assaggiatori Young (17-25 anni) e gli Universitari. Si punta sulle energie più giovani della società per formare una classe di consumatori cosciente. *cod 14622*

Raynero guida il consiglio Onav di Torino



Aria nuova per la delegazione di Torino e provincia dell'Onav. Un nuovo consiglio composto da Anna Betta, Dario Bracco, Emilio Bratta, Rosanna Cometto, Piera Genta, Luciano Massaglia, Leonardo Porcu e Luca Rolle, con un puntuale programma di lavoro per il prossimo quadriennio. Alla guida della delegazione Guido Raynero.

Tra le serate di approfondimento della delegazione di Torino da segnare quella del 29 aprile, aperta anche al pubblico, dedicata ai vini dell'Ungheria. *cod 14652*

Torna Francoli Cup

Nuova veste per il *contest* tutto online Finale live che si ripete ogni due anni



La Francoli Cup è un International cocktail contest promosso dalle Distillerie Francoli di Ghemme (No) e riservato agli studenti delle scuole alberghiere di ogni nazionalità che contemplino nella loro offerta formativa almeno un corso di sala-bar. L'età dei concorrenti deve essere compresa fra i 14 e i 19 anni. La Francoli Cup è nata per avvicinare i ragazzi a un consumo corretto e consapevole delle bevande alcoliche, per creare esperienze che uniscano il mondo della scuola e quello del lavoro e per imparare a creare drink in maniera alternativa. Nasce nel 1996 diventando un appuntamento fisso e atteso da tutti gli istituti alberghieri.

Una manifestazione che quest'anno si rinnova e si divide in due sessioni online e una finale live che si ripete ogni due anni, a differenza di quelle passate. Le scuole hanno così la possibilità di concorrere via internet con più ricette, coinvolgere e divertirsi insieme ai propri studenti, usare la loro creatività e quella del proprio gruppo, partecipare con assiduità senza spostarsi e, infine, presenziare alla fase finale con gli studenti preparati al meglio, che si tiene appunto ogni due anni.

In ogni sessione online vengono premiate la migliore tecnica, la migliore proposta di marketing e la migliore squadra di lavoro con tre borse di studio Francoli Cup per la versione online da 500 euro ciascuna. L'anno successivo, poi, la borsa di studio Francoli Cup per la versione live sarà da 1.000 euro e assegnata al migliore concorrente nell'edizione in corso. Più la scuola partecipa, più ha possibilità di vincere. Appuntamento, dunque, per i selezionati ai primi di marzo 2011.

cod 14437

UNA VERA COMMUNITY

Il sito **www.francolicup.org** è una finestra innovativa su tutto il mondo che ruota intorno al concorso. Uno spaccato in puro stile web, che vive di blog, community, social network, YouTube e così via, per essere sempre al passo con le generazioni che si passeranno il testimone alla Francoli Cup. Coinvolgere la comunità: creare, farsi votare, partecipare. La Francoli Cup dà l'opportunità agli istituti alberghieri di far conoscere le proprie creazioni.

Yppocras, elisir per cocktail

Ingrediente "magico" di un'antica ricetta medievale

di Carmine Lamorte

Nella ricerca dei gusti del passato ho trovato un prodotto medievale, di sicuro interesse per chi del bartending ha fatto uno stile di vita.

Quante volte ci si sarà domandati: chissà come si beveva nel passato, che gusto potevano avere le pozioni e gli elisir di lunga vita preparati dagli alchimisti dell'epoca (che altro non erano che i nostri moderni liquoristi e distillatori, una via di mezzo tra un barman di oggi, che se ne intende dal punto di vista merceologico, e un produttore di liquori). In Abruzzo ha visto la luce pochi anni fa "Yppocras" un liquore, definito medievale dal suo inventore, Gianni Vinciguerra, che studiando per anni antiche ricette ha trovato quella di questo elisir, la cui storia inizia 900 anni fa.



Carmine Lamorte presenta i trend del beverage e l'aggiornamento dei barman



Yppocras deriva il suo nome dal celebre medico greco Ippocrate (V secolo a.C.). Gli ingredienti sono: 10 spezie fresche provenienti da diverse parti del mondo (cardamomo, chiodi di garofano, macis, china calissaia, cannella, eccetera), alcool finissimo di provenienza vinosa, zucchero extra fine, vino di Montepulciano. Viene prodotto nelle colline Frentane. Le spezie sono macerate individualmente a freddo a cui poi sono aggiunti il vino, l'alcool e lo zucchero. Si aggiunge poi il succo di frutti rossi (amarene, ciliegie, marasche, mirto). La filtrazione avviene in modo naturale. Dopo 6 mesi di riposo viene imbottigliato a un volume alcolico di 22%. Il servizio andrà poi fatto in piccoli bicchieri a una temperatura di 8-10°C.

Coloro che se ne intendono di liquori hanno già capito che ci troviamo di fronte a un vermouth speciale, da degustare in totale rilassatezza prima o dopo i pasti, ma per gli abili bartender che seguono la mia rubrica un sicuro e valido spunto per la realizzazione di nuovi cocktail. Infatti basteranno poche gocce o dosi equilibrate per dare una nota magica ai cocktail. *cod 14501*

Pre Dinner

Cocktail di Carmine Lamorte

2 cl Yppocras, 1 cl Bitter Campari, 4 cl Whiskey Bourbon

Mescolare nel mixing glass. Servire in coppa a cocktail ben ghiacciata. Sprizzare una scorza di arancia. Guarnire con un rametto di ribes.

Campionato italiano baristi Oro a Francesco Sanapo

Francesco Sanapo (*nella foto*) è il nuovo campione italiano baristi caffetteria 2010. Secondo e terzo posto per Eddy Righi e Orazio Saretto. Il Campionato italiano baristi caffetteria (Cibc), organizzato da Acib (Associazione campionato italiano baristi) patrocinato da Scae (Speciality coffee association of Europe), si è svolto a Carrara (Ms) nell'ambito del salone Tirreno Ct. Mai come quest'anno i baristi italiani si sono contraddistinti con prove all'altezza dei loro colleghi stranieri (inglesi, irlandesi, canadesi, coreani, americani) quelli che fino ad oggi hanno dominato il panorama mondiale riguardante le competizioni tra baristi, dove tutto ruota intorno alla nostra italianissima invenzione ovvero l'espresso.

Nel Cibc è stato eletto il Campione italiano baristi che andrà a rappresentare l'Italia nel Wbc (World barista championship), che quest'anno si terrà a Londra dal 23 al 25 giugno.

La gara consisteva nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire a una giuria formata da 4 esperti giudici degustatori. I 24 concorrenti delle finali di Carrara sono stati selezionati durante le 8 tappe di qualificazione che si sono svolte in Italia da febbraio 2009 a marzo 2010: Montichiari (Bs), Limana (Bl), Firenze, Cremona, Riva del Garda (Tn), Isola del Liri (Fr), Genova, Montichiari (Bs).

La competizione ogni anno vede numerosi professionisti del caffè affrontarsi nella preparazione di gustosi cappuccini e prelibate bevande sotto gli occhi e i sensi attenti dei giurati che per questa edizione sono stati Carlo Grenci da Napoli, Lino Alberini da Udine, Edy Biecher da Trieste, Fabrizio Polojaz da Trieste, Mariano Semino da Alessandria e Simone Pecora da Milano. Il capo giuria Stuart Hargie inviato dalla World barista championship dalla Nuova Zelanda è uno dei 30 giudici certificati Wbc al mondo.



Da menzionare il prestigioso titolo per Trismoka, qualificata torrefazione di Paratico (Bs), centro cerniera tra la Franciacorta e il lago d'Iseo: il caffè, vanto dell'agroalimentare bresciano, è stato giudicato il migliore assoluto. Tre baristi del team Trismoka si sono qualificati tra i primi sei in classifica.

È questo il "bottino" conquistato dai bresciani alle finali del Campionato italiano baristi caffetteria, che ha visto tre dei quattro concorrenti classificatisi tra i più bravi alla Fiera di Montichiari "Aliment", posizionarsi in cima alla lista dei migliori. Orazio Saretto, campione provinciale del 2009 e docente dell'istituto Caterina De' Medici di Desenzano del Garda (Bs), è arrivato terzo, mentre Davide Cavaglieri, incoronato Mister caffè nella finale bresciana del Campionato provinciale organizzato da Trismoka, ha conquistato il quarto posto. Sesta si è classificata Laura Martinelli, bergamasca di origine, che propone i suoi espressi in un locale di Paratico.

cod 14568

Cavaglieri è il più giovane talento Soddisfatto il team Trismoka

L'allievo ha superato il maestro. È questo il caso del più giovane protagonista del Campionato. Il 18enne **Davide Cavaglieri** (*nella foto, a sinistra*), studente dell'Ipssar Mantegna di Brescia, si era classificato al primo posto nella finale provinciale di Montichiari (Bs) e ha chiuso poi al quarto posto nella finale di Carrara. Particolarmente soddisfatto **Paolo Uberti** (*nella foto, a destra*), che ha visto ancora una volta premiata la sua tenacia e la sua convinzione, secondo cui formazione e attenzione ai giovani siano la via regia per raccogliere i migliori risultati. «Siamo orgogliosi - ha dichiarato Uberti - di poter vantare l'appoggio e il sostegno delle istituzioni e delle scuole. Un segno inequivocabile della considerazione di cui godiamo e fattore essenziale di crescita e sviluppo in un settore in cui crediamo fermamente».
Trismoka è un'azienda da sempre in prima linea - grazie anche alla collaborazione fattiva degli amministratori di Provincia e Regione e dei presidi degli istituti scolastici professionali del territorio - a difesa della qualità, intesa sia in termini di professionalità dei suoi baristi, che di eccellenza del suo prodotto, come hanno confermato i risultati ottenuti anche quest'anno dai concorrenti e l'apprezzamento raccolto dalla miscela dell'azienda bresciana. *cod 14415*







Gli Alajmo contro la Martini
Demolita l'immagine della nostra cucina

L'ordinanza dell'on. Francesca Martini sull'uso degli additivi nella Ristorazione, emanata dal ministero della Salute e pubblicata il 19 febbraio scorso sulla Gazzetta ufficiale, entrando in vigore, continua a fare discutere. Riportiamo le opinioni di **Raffaele** (*a destra nella foto*) e **Massimiliano Alajmo** (*a sinistra*) de "Le Calandre" di Rubano (Pd), rilasciate ad Antonio Di Lorenzo e riportate sul *Calandrangolo*, il magazine della famiglia Alajmo. Sono state inoltre pubblicate alcune puntualizzazioni giuridiche sull'ordinanza sugli additivi da parte di Dante De Benedetti, avvocato di Milano. Quattro i punti di dubbio espressi: disparità di trattamento; incoerenza tra gli obiettivi dichiarati e le misure adottate; insussistenza dei motivi di urgenza; genericità e difficoltà interpretative. *cod 14645, 14655*

«I difetti di questa ordinanza sono molteplici: quello più grave è che ha fatto tabula rasa di tutto, mettendo sullo stesso piano estrazioni naturali e chimica di sintesi, mentre non ci si rende conto che alcuni additivi sono assolutamente naturali. L'agar agar o la lecitina, per esempio. Così, paradossalmente, vengono vietate le alghe ma consentiti gli edulcoranti, questi sì pericolosi. Sono vietati anche i gas, senza rendersi conto che l'azoto liquido è, appunto, liquido e con i gas non c'entra nulla. Infine, si è vietato a noi, professionisti che abbiamo una preparazione specifica in materia, di usare prodotti che una comune massaia può invece comprare e utilizzare in cucina. E che l'industria può proporre come semilavorato, pure consentito. A noi si legano le mani, ma siamo i soli a essere "vigilati speciali". Tutti gli altri sono liberi e si comportano come vogliono. Chi vuole Frankestein in cucina ci potrà riuscire ancora benissimo: questa ordinanza per lui non cambia niente. Anzi, sembra favorisca l'industria. Che senso ha?». Una confusione. La conseguenza? «Da questa ordinanza esce demolita l'immagine di tutta la cucina italiana».

Massimiliano Alajmo parla pacatamente ma il suo giudizio (che riflette anche quello del fratello Raffaele, contitolare de "Le Calandre" di Rubano) sull'ordinanza anti-additivi del ministero è netto. Senza appello. Spiega: «Se qualcuno mi dimostra che l'agar-agar, alga naturale, è tossico, è giusto vietarlo. Ma non si può vietare tutto solo perché rientra nella indistinta categoria degli "additivi". Si deve distinguere tra estrazioni naturali e prodotti di sintesi chimica. Non si può fare di ogni erba un fascio. Anche tra gli aromi ce ne sono di naturali. Ma questa operazione non la vedo ancora nell'ordinanza».

«Se riconosciamo questi additivi, chiamiamoli così, come pericolosi, tanto da doverli indicare nei menu, perché non vietarne il commercio? Ma questo divieto non è stato introdotto. E così si giunge all'assurdo - legittimato da questo provvedimento - per cui il privato può acquistare e usare quello che vuole, l'industria può produrre tutto, mentre i ristoratori sono puniti con multa e arresto solo se detengono alcuni prodotti. Eppure, siamo i più consapevoli e competenti. La verità è che bisogna stare attenti a non innescare un meccanismo carbonaro. Sarebbe assai pericoloso».

«Questioni di sicurezza, si sostiene. Esistono già le norme sulla sicurezza, come la legge 626, dice Massimiliano. La cucina è già un luogo supercontrollato. Tanto per usare una metafora: cosa facciamo, vietiamo la vendita dei coltelli perché qualcuno ne acquista uno e va ad accoltellare una persona? È quanto dispone, in sostanza, questo provvedimento. Siccome un cuoco tedesco ha portato via dal ristorante dove lavorava dell'usato male l'azoto liquido - e oltretutto in contrasto con le norme di sicurezza - cioè lo ha tappato in una bottiglia, e gli è scoppiato in mano nelle mani, ne ha persa una e una è rimasta molto lesionata, bruciandogliela, allora nessuno deve più usare l'azoto liquido in cucina? È come fare un passo indietro di cento anni. Un conto è l'uso, un altro l'abuso stupido».

Antonio Di Lorenzo
Il Calandrangolo

Pausa caffè e bar a luci rosse

Contro e pro: sono i pensieri confusi di Daniela Santanchè
Dalla Fipe una secca replica: «Volgarizzazione del settore»

«La prostituzione nei pubblici esercizi - bar e ristoranti - porterebbe alla volgarizzazione del settore e umilierebbe esercenti che hanno ben altri valori da promuovere, danneggiando anche il sistema enogastronomico, immagine ed espressione dei veri piaceri del nostro Paese». Con questa nota **Lino Enrico Stoppani**, presidente Fipe, la federazione che rappresenta 250mila imprese, stronca sul nascere l'idea del sottosegretario al ministero per l'Attuazione del programma di Governo, **Daniela Santanchè** (*nella foto l'elaborazione grafica*), di individuare nei pubblici esercizi i luoghi dedicati alla prostituzione come avviene «in Spagna, dove esistono bar e ristoranti che ai piani superiori dispongono di stanze che vengono utilizzate per questo».



«La sola idea di tramutare i pubblici esercizi in locali a luci rosse - prosegue Stoppani - offende tutta la categoria. Siamo imprenditori seri e spendiamo le nostre energie per curare l'etica e la morale». Secondo il sottosegretario, invece, con bar e ristoranti a luci rosse sarebbe in ogni caso «più facile eseguire controlli» e combattere «la tratta delle schiave e delle minorenni».

Ma le stupidaggini della Santanchè non si fermano alla prostituzione e riguardano anche un rito italiano che solo la demagogia può fare ignorare: la pausa caffè. Il sottosegratrio si è detta in particolare contraria alla pausa caffè nella aziende per aumentare la produttività. Immediata anche in questo caso la replica del presidente Fipe: «La produttività sul lavoro si migliora motivando i lavoratori sotto l'aspetto economico e professionale e non certo azzerando le pause per il caffè o per il pranzo. Anzi queste possono essere addirittura utili per recuperare e raccogliere energie migliori e nuove oltre che occasione per coltivare i valori sociali del lavoro. I cambiamenti da promuovere non sono questi - precisa ancora Stoppani - ma altri, che toccano anche alla politica, intervenendo per esempio sulla burocrazia, sulle infrastrutture, sulla semplificazione: argomenti che interessano veramente imprese e lavoratori».

Sostenendo in pieno la posizione della Fipe, ci chiediamo però se l'ineffabile e a volte volgare signora della destra estrema parli a nome del Governo o dia solo aria ai suoi pensieri confusi. Giusta l'idea di togliere dalle strade le prostitute, ma non si capisce perché baristi o ristoratori dovrebbero essere coinvolti in attività che nulla hanno a che spartire con i pubblici esercizi. Coi tempi che corrono forse sarebbe più indicato trovare spazi per la prostituzione nelle sedi dei partiti. Clienti assicurati ci sarebbero di sicuro.

E riguardo al caffè perché non proporre di chiudere i bar e i ristoranti interni del Parlamento? *cod 14632*

> Nel devastante silenzio sulle questioni vere che interessano i cittadini-elettori si preferiscono argomenti più "leggeri". Niente pausa caffè, meglio le "marchette" nei bar a luci rosse? Per conoscere la posizione di "Italia a Tavola" leggere l'editoriale sul sito **www.italiaatavola.net**, digitando *cod 14661*.

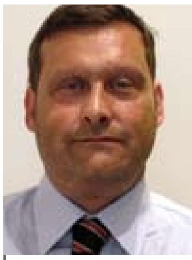
Allergie e intolleranze
Riconoscere tutti i sintomi

di Massimo Giubilesi



Le reazioni avverse generate dal consumo di alimenti sono definite comunemente "allergie alimentari", ma in realtà le cause che provocano tali alterazioni possono essere anche di altra natura, ad esempio un'intossicazione alimentare, una repulsione psicologica al cibo o un'intolleranza a un determinato ingrediente. L'allergia alimentare è un'alterazione immunitaria in cui una sostanza normalmente innocua viene percepita come minaccia e attaccata dalle difese immunitarie dell'organismo.

A differenza di un'intolleranza alimentare coinvolge direttamente il sistema immunitario, producendo specifici anticorpi (immunoglobuline E - IgE) che reagiscono con l'allergene e scatenano una reazione verso i mastociti (cellule dei tessuti) e i basofili (un tipo di globulo bianco). I mastociti si trovano sotto la superficie cutanea e nelle membrane che rivestono naso, apparato respiratorio, occhi e intestino e rilasciano una sostanza chiamata istamina che è la principale responsabile dei sintomi caratteristici di tutte le reazioni allergiche dell'organismo (prurito, naso che cola, tosse o affanno respiratorio).



Massimo Giubilesi
Tecnologo alimentare ci aggiorna sulle norme di maggior attualità per la gestione

L'intolleranza alimentare, invece, coinvolge il metabolismo ma non il sistema immunitario e si manifesta quando il corpo non riesce a digerire correttamente un alimento.

Se i soggetti allergici devono eliminare completamente il cibo incriminato, coloro che sono intolleranti possono invece sopportare minime quantità dell'alimento senza sviluppare sintomi (a eccezione dei soggetti sensibili al glutine e al solfito). Inoltre le allergie alimentari possono manifestarsi subito dopo l'ingestione dell'alimento, mentre i sintomi di un'intolleranza compaiono anche a distanza di ore o giorni (ipersensibilità ritardata) e pertanto risulta più difficile individuarla. Tuttavia, seppure in casi minori, possono manifestarsi reazioni allergiche molto violente se non addirittura letali. A seconda della quantità e della qualità del cibo ingerito i sintomi variano in quantità, rapidità e intensità (*si veda tabella a fondo pagina*).

Sintomi di reazioni allergiche agli alimenti

RESPIRATORI	GASTROINTESTINALI	CUTANEI	SISTEMICI
Naso che cola o congestione nasale	Diarrea	Gonfiore di labbra, bocca, lingua, viso, gola	Shock anafilattico
Starnuti	Crampi addominali	Orticaria	
Asma	Nausea	Eruzioni cutanee o rossori	
Tosse	Vomito	Prurito	
Respiro affannoso	Coliche	Eczemi	
	Gonfiore		

Soggetti a rischio e incidenza

L'allergia alimentare colpisce il 2% degli adulti e il 3-7% dei bambini. Di questi soggetti circa l'80-90% supera l'ipersensibilità quando raggiunge il terzo anno di età. Il rischio di "ereditare" l'allergia colpisce soprattutto i bambini nati da coppie in cui entrambi i genitori sono allergici: in tal caso, infatti, la probabilità aumenta da 4 a 6 volte rispetto alla norma. Ma perché allergie e intolleranze sono sempre più diffuse? I motivi possono essere:

- Diagnosi sempre più precise e riconoscimento dei sintomi
- Cambiamento dello stile di vita e nuove abitudini alimentari
- Diminuzione del numero di donne che allattano al seno i propri figli.

Alimenti e cause di allergie e intolleranze

Qualsiasi alimento può far scaturire una reazione allergica ma alcuni hanno maggiore incidenza, soprattutto quelli che contengono o liberano istamina nell'organismo generando orticaria (cioccolato, fragole, ananas, frutti esotici, pesci, crostacei, uova, formaggi fermentati, cavoli, pomodori, spinaci, spezie, salsicce, salame, coppa, pomodori, peperoni, banane, spinaci, alcuni vini, birra eccetera). Se consumati in quantità elevate, infatti, possono causare sintomi simili a quelli di un'allergia (pseudo-allergie), in quanto rilasciano nell'organismo un eccesso di istamina. Basterà limitarne il consumo per evitare di avere reazioni gravi e tornare a una situazione di normalità.

Altra causa è ricondotta ai deficit enzimatici ossia all'assenza di particolari enzimi, necessari all'organismo per assimilare e metabolizzare gli alimenti. Tra le allergie più comuni si segnalano l'allergia alle proteine del latte vaccino, ai vari tipi di noce e alle uova, che solitamente si manifestano fin da bambini con sintomi di natura cutanea, gastrointestinale e respiratoria (*si veda box accanto*). Tra le intolleranze più diffuse si riscontrano quelle al lattosio e al glutine (celiachia) che generano un'alterazione delle pareti intestinali causando debolezza, irritabilità, diarrea e crampi addominali.

Test diagnostici e non convenzionali

Per diagnosticare la presenza di un'allergia alimentare esistono specifici test cutanei o esami di laboratorio, che si classificano in test diagnostici, basati su principi scientifici e test non convenzionali che non hanno basi scientifiche. Oltre ai test menzionati sono molto diffuse le diete di eliminazione che prevedono la sospensione per un periodo di tempo degli alimenti sospetti e in seguito una reintroduzione graduale.

Responsabilità in materia di etichettatura

Tutti i produttori e i somministratori di alimenti sono tenuti a rispettare particolari misure cautelative in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore, adottando Pratiche di buona fabbricazione e Sistemi di analisi dei rischi e punti critici di controllo (Haccp). La Commissione europea ha emanato la direttiva 2003/89 CE, recepita dall'Italia con il D.lgs. 114/2006, per garantire ai consumatori il diritto a un'informazione trasparente sul contenuto degli alimenti, introducendo una lista di sostanze "allergeniche" da indicare obbligatoriamente in etichetta.

In base alla normativa i produttori, i laboratori e i pubblici esercizi sono obbligati a riportare in etichetta la presenza di eventuali allergeni, anche se presenti in quantitativi minimi o addirittura se presenti solo in via potenziale. A seguito dell'ordinanza del 29 gennaio 2010 (GU n.40 del 18-2-2010) del ministero della Salute infatti «chiunque operi nel settore della ristorazione deve informare il consumatore sull'eventuale presenza di allergeni di cui al D.lgs. 114/2006, di cui alle premesse, negli additivi e miscele di additivi impiegati». *cod 14495*

SOSTANZE CONSIDERATE ALLERGENI (PER OGNI SOSTANZA SONO INCLUSI I DERIVATI)



- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di Acagiù, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland)
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2

Le Cucine della campagna A Roma il manifesto anticrisi



Gustare sotto un pergolato sapori genuini, tra il verde, lontani dal traffico e dalla pazza folla. Un desiderio realizzabile già a pochi chilometri da Roma grazie ad alcuni ristoratori di campagna - ma loro preferiscono essere chiamati osti - uniti intorno a un obiettivo comune: migliorare la qualità del territorio e nutrire la passione per l'arte culinaria realizzando piatti speciali con materie prime selezionate, solo il meglio di piccole produzioni.

Le Cucine della campagna romana - questo il nome del sodalizio nato da un'idea di **Paolo Cacciani** (*nella foto*), storico ristoratore di Frascati (Rm) - non vuole essere soltanto un insieme di indirizzi che potrebbe fornire una guida, ma è un organismo vivo che ha saputo aggregare varie professionalità, creando un network tra produttori di materie prime selezionate, istituzioni comunali e regionali e Coldiretti. Ha realizzato una ricerca filologica per recuperare le ricette della memoria, ridisegnando una nuova identità delle cucina tipica. Ma ora questa associazione di osti va oltre: dati i venti che soffiano nel settore della ristorazione, ha emanato un Manifesto con 12 firme. «Per affrontare in modo più consapevole e maturo questi tempi difficili abbiamo voluto darci nuove regole - dice Cacciani - vogliamo che il cliente recepisca garanzie certe sull'impegno professionale nostro e dei familiari che lavorano con noi, in sala e in cucina».

La prima iniziativa è già partita: ognuno dei 12 locali offrirà un menu a 35-45 euro, vini inclusi, con spazio agli ortaggi romani di fine inverno come carciofi, puntarelle, briccoli, cicorie e ramoracce. Al Manifesto hanno aderito l'Osteria Fontana Candida, la Sibilla, Zarazà, Da una cantina, Oste della Bon'ora, La Cavola d'Oro, la Taverna Mari, la Taverna di Sopra, la Scuderia, Sora Maria e Arcangelo e Giuda Ballerino. **(M.M.)** *cod 14561*

Milano eat and drink di Cristina Viggè

Al Lee's specialità dai profumi e dai colori coreani



foto Matteo Barro

In tradizionale abito hanbok, Elena Lee dirige la sala del suo **Lee's Korean restaurant & pub** (viale Lombardia 32, Milano - tel 02 91477961), coreano tempio gourmet dove la cultura si fa sapore, tra pareti dai colori tenui e soffici poltrone rosso fuoco. Un ristorantino raffinato, che propone le autentiche specialità del bel Paese asiatico. Piatti che omaggiano riso, soia, verdure, pesce e carne di vitello, manzo e maiale. Escludendo latte e latticini. Da provare? Lo sfizioso *kimchi*, cavolo cinese marinato, le *jeon* (frittelle), i *japchae* (spaghetti di fecola di patate) e il *bibimbap*. E per finire? *Mattang* (patata dolce fritta e caramellata), un tè al cedro oppure una bevanda al ginseng rosso e miele. *cod 14367*



Cristina Viggè
Cronista del gusto, indaga sui nuovi trend dei locali a Milano e provincia

Il Sol levante sposa il Mediterraneo: accade al Fooding

L'Oriente sposa l'Occidente. E le bacchette incontrano le forchette. Al **Fooding** (via Aldo Moro 3, Peschiera Borromeo, Mi - tel 02 89752540), uno spazio fluttuante fra tonalità arancio e cacao, arredi vintage e mobili contemporanei. Un luogo soft, dove assaggiare sushi e sashimi, zuppe jap e noodles al wok, tempura di pesce e verdure, ma anche mozzarella di bufala campana Dop, burrata pugliese, nodini di fior di latte, salumi e carne di bufalo. Che va ad accentuarsi in alcune preparazioni curiose quali il maki di mozzarella, l'insalata di puntarelle, arancia, *ikura* (uova di salmone) e stracciatella, nonché i rotoli di bufala, rilettura tutta mediterranea dei nipponici rolls. Ricette gustose, perfette alleate di birre ricercate o di cocktail a base di sakè, zenzero, tè matcha e wasabi. *cod 14365*



foto Matteo Barro

Qc Termemonza

Uno scrigno di benessere in centro città
Massaggi e trattamenti personalizzati



di Lucia Siliprandi

Biosaune, stube, hammam, docce emozionali, calidarium, pozze ghiacciate e zone relax multisensoriali si alternano in un cammino dell'anima a Qc Termemonza. Un ambiente elegante ed essenziale, giocato sulle tonalità chiaro-scuro del marrone e illuminato nello spazio buffet dall'oro dei lampadari e dalle grandi finestre che si affacciano sul grazioso giardino.



Lucia siliprandi
Ci guida nel mondo dell'ospitalità all'insegna del benessere

Per riconquistare la bellezza perduta e rinvigorire la forma fisica i Maestri di benessere conducono i cerimoniali e le tecniche di rilassamento. Il gomming antigravitazionale, ad esempio, è un massaggio che distende i lineamenti del viso, rilassa i tessuti cutanei e i muscoli facciali. Si esegue a coppie: l'uno mette sul viso dell'altro, con delle leggere pressioni, una maschera composta da zucchero di canna, miele, acqua termale e oli essenziali. Poi una pastiglia di cotone, sciolta in acqua di rose e trasformata per magia in una garza, viene lasciata in posa per alcuni minuti. Termina con l'applicazione di una crema idratante al mirtillo.

Diversi i trattamenti offerti dalla struttura, tra i quali il "tailor made", ovvero un massaggio personalizzato in ogni minimo dettaglio. Musica, aromi, essenze, luci e candele sono scelti in base ai desideri di ciascun cliente. E Rossana, una delle operatrici di Qc Termemonza, conosce molto bene il significato del termine "su misura". Le sue mani percepiscono il corpo del ricevente, sentono



i bisogni dell'altro e si muovono al ritmo del respiro dell'ospite in uno scambio reciproco. Per la primavera consiglia il massaggio "scacciapensieri", un trattamento che libera la mente dallo stress accumulato durante l'inverno e armonizza i pensieri. Prima una colata d'olio d'argan avvolge il cuoio capelluto, poi un lungo massaggio sulla parte cranio-sacrale e infine una leggera trazione del collo. Per chi, invece, vuole lavorare in profondità sulle fasce muscolari e sui tessuti e sciogliere l'accumulo di acido lattico, ecco il massaggio sportivo, intenso e di sicuro effetto defaticante. *cod 14586*

Qc Termemonza
via Santuario delle Grazie Vecchie 17, 20052 Monza (Mb) - Tel 039 2301704 - Fax 039 2315230
www.qctermemonza.it

- **Pane vino e San Daniele a Udine** Format moderno dove i prodotti sono i protagonisti principali. Un locale giovane, in cui il servizio è veloce e informale e i prodotti sono freschi, selezionati e di altissima qualità, provenienti direttamente dai produttori. *cod 14562*

- **Locanda del Castellare nel Chianti**. Pasta fresca d'autore ogni giorno e al profumo di tabacco per un'esperienza culinaria fatta di ricordi e sapori. Nel cuore del Chianti nasce un nuovo tempio dei sapori, tra i dolci declivi pettinati di vigne sul poggio di San Sano a Gaiole in Chianti (Si), antico e intatto borgo medievale. *cod 14629*

Cracco chiude o non chiude? «Resto» dice il diretto interessato



Voci insistenti davano per imminente la chiusura del Ristorante Cracco dell'omonimo chef. Si parlava di un trasferimento a Verona o all'Albereta di Gualtiero Marchesi. Il cuoco vicentino, raggiunto telefonicamente dalla nostra redazione, smentisce tutte le ipotesi parlando di malelingue... «Non ho intenzione di chiudere il mio ristorante a Milano - ha risposto». *cod 14678*

A Villa Marina in cucina Aniello

Aniello Razzano è il nuovo chef di Villa Marina, l'hotel "letterario" di Capri (Na). Classe 1977, la passione per la cucina nel dna e lavori importanti all'estero, Razzano propone piatti che valorizzano la naturalezza dei prodotti e che affondano le radici nella tradizione culinaria. La storia di Villa Marina s'intreccia con quella dell'isola. **(R.O.)** *cod 14651*

L'Arca ad Alba Adriatica Inno alla cucina abruzzese

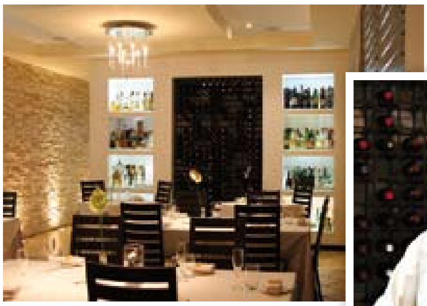
di Bruno Federico

Massimiliano Capretta (*nella foto*), giovane ed entusiasta chef patron dell'Hostaria L'Arca di Alba Adriatica (Te), unisce con sapienza ed estro il lato tradizionale e quello creativo di una regione ricca di sapori di mare e di terra come l'Abruzzo, aggiungendo l'alta considerazione dello stagionale con succulente e intriganti specialità e dando molto spazio al biologico.



Bruno Federico
Chef e sommelier de La Caprese di Mozzo (Bg), ci presenta i suoi colleghi

Assaggiamo delle stuzzicanti olive ripiene alla coratella d'agnello e maionese allo zenzero calda; della crema di cavolo in insalata di baccalà arrosto e cacio fritto; un delicato carpaccio di polpo cotto sottovuoto a bassa temperatura alla maionese finta. Nei primi delle ricche linguine alla carbonara di uova di pesce fresco, fiori di zucca e bottarga fatta in casa. Da non perdere i tortelli di ricotta con ristretto di Montepulciano, pecorino e tartufo nero. Piatto di grande livello il carré scalzato d'agnello cotto al forno con erbe fini, arrosto di patate e salsa d'arancia candita in agrodolce.



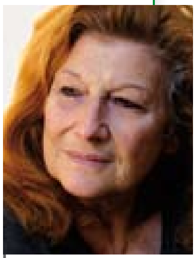


Ottimi gli hamburger di pesce azzurro cotti in padella con crostini di pane nero, cipolle in agrodolce e puntarelle di cicoria.

Anche nei dessert si sente e si nota l'estro e la personalità geniale di Massimiliano, come nella pasta millefoglie allo zabaione e frutti di bosco in barattolo. Cantina ricca e con una grande scelta: l'Hostaria L'Arca è collegata a un'enoteca che oltre a offrire un vasta scelta di vini dispone anche dei prodotti. *cod 14686*

Hostaria L'Arca
viale Mazzini 109, 64011 Alba Adriatica (Te)
Tel 0861 714647
www.hostariaarca.it

Roma eat and drink di Mariella Morosi



Mariella Morosi
Ci guida su novità e mode della ristorazione nella capitale

Il nuovo Chinappi è già locale cult di pesce



È l'ultimo nato della ristorazione romana di qualità e già si appresta a diventare luogo cult per il pesce. Il nome **Chinappi** (via Valenziani 19, Roma - tel 06 4819005) è una garanzia per i precedenti successi. Il segreto è certamente l'esperienza su cui Stefano, figlio d'arte, e sua moglie Elena hanno investito ma anche l'assoluta qualità del pescato del golfo di Gaeta affidato alle mani esperte Loris Palatano, giovane chef campano.
Il menu è proposto in base ad arrivi e stagionalità e le verdure sono dell'orto di famiglia. Un trionfo di pesci e crostacei accoglie il cliente già all'entrata del locale indirizzandoli nelle scelte. Imperdibili i carpacci e il crudo di gamberi gobbetti, i ravioli farciti di ombrina, la calamarata di Gragnano in coccio e punte d'asparagi, la tiella di polpo di Gaeta e le sparnocchie al vapore. Il titolare, sommelier attento agli abbinamenti, nella sua cantina privilegia i vini campani e laziali, ma ha un debole per le bollicine eccellenti. *cod 14518*

Da Gino in Trastevere menu romano verace o di pesce

È dal 1951 che il ristorante **Gino in Trastevere** (via della Lungaretta 85, Roma - tel 06 58033403) offre la vera cucina romana ed è quasi una missione per Claudio Angeloni, figlio del fondatore, e per il socio Paolo Rossi, continuare a proporla in tutta la sua genuina semplicità. Siamo a un passo da Santa Maria in Trastevere. Su questi tavoli di legno un pò consumati vip, politici e mezza Cinecittà sono stati viziati dalle penne all'arrabbiata e dalla frittura di paranza del mitico Gino, accompagnati dal vino dei Castelli di casa e dal robusto pane di Lariano alle noci quando il pane "strano" non andava ancora di moda. In cucina uno degli chef, lì da 30 anni, conosce bene le ricette per regalare ai clienti vere emozioni trasteverine. Qui ci si viene anche per il pesce, fornito dai pescatori di Anzio. Da non perdere gli spaghetti alici e pecorino e la pasta e patate con provola affumicata o la trippa con carciofi. La cantina non è smisurata, ma con molte eccellenze regionali. *cod 14519*





Le Quattro Spezierie
A Lecce l'eleganza gourmet in tavola

Lecce è una città magica. A Lecce non ci si arriva per caso, non è di transito, dista a sufficienza dai vocianti flussi portuali di Brindisi. E se a Lecce non ci si arriva per caso, mi si dica come è poi possibile capitare a cena per caso in un ristorante di Lecce. Ma certo che no. Ma certo che l'approdo alla cena sarà stato frutto di meditata decisione. E allora, nel pieno centro della città si apre il migliore ristorante della città, Le Quattro Spezierie, annesso al Risorgimento Resort, cinque stelle lusso aperto in autunno 2007 dopo un sapiente restauro conservativo. Le camere sono 47.

Il ristorante, aperto anche agli ospiti che non dimorano nel resort, è in sintonia con la sobria eleganza del complesso, dove un lusso non ostentato ma insito, giammai disturba e di certo rallegra la cena. Lo chef è Donato Episcopo, salentino di nascita che tanto e tanto bene ha girovagato altrove prima di sentirsi pronto ad assumere il governo di così impegnativo locale nella sua terra.

L'antipasto è costituito da cuore di carciofo farcito di mursicoli di friselle e ricotta con gamberetti gallipolini appena scottati e ragù di finocchio. Il piatto è ben studiato e amalgamato, tuttavia patisce la colpa non sua di rendere problematico abbinamento con pressoché qualsiasi vino. Si prosegue con il primo: maccheroncini al ferro d'ombrello con guazzetto di scorfano, frutti di mare e pomodorini al pendolo. Qui le savie reminiscenze campane dello chef si colgono nella *technicality* di fraseggio armonico tra i frutti di mare e i pomodorini. Un ottimo rosato del Salento comincia a mostrarsi a suo agio e allegramente traina questa portata verso la successiva: filetti di sgombro farciti di caciotta primosale leccese, pastellati al prezzemolo e parmigiana di bieta.

Rischioso un finale in caduta e rischio brillantemente evitato in virtù della proposizione di un dolce sontuoso: tartelletta di frolla al cacao con gelo e crema d'arancia su passata di mele cotogne. Praticamente perfetto. Gran bella cena. Servizio impeccabile, chef da applauso. **(V.d.A.)** *cod 14578*

I monti in città

A Bergamo il rifugio di montagna Il Cai apre il primo ristorante



di Jenny Maggioni

In montagna, d'inverno, o vai con gli sci e le racchette da neve, o vai a mangiare. Ma quando i rifugi sono chiusi diventa difficile gustare i piatti della tradizione montanara. A portare quei sapori in città ci pensa il Cai di Bergamo. La sezione bergamasca del Club alpino italiano ha inaugurato il suo "ristorante", o meglio, il rifugio in città. «L'obiettivo del Cai con l'apertura di una ristorazione all'interno del Palamonti (la sede della sezione di Bergamo) - ha spiegato **Andrea Sartori**, curatore del progetto - non è quello di fare un "ristorante" comune a tante altre valide realtà, ma proporre qualcosa di differente, puntando sulla qualità, la tipicità e la genuinità dei piatti e valorizzando il territorio bergamasco». Un ristorante a tutti gli effetti. Un approdo "sicuro" per i soci, e non dove concedersi piccoli piaceri della gola. Si va sul sicuro con le penne alla boscaiola, il minestrone di verdure, la punta di vitello ripiena, i pizzoccheri (veri) e con i casoncelli alla bergamasca. Piatto forte, da "buon rifugio", i taglieri. Una stuzzicante composizione di salumi e formaggi è il piccolo benvenuto da parte dello chef, accompagnata da un buon cestino di pane e un bicchiere di vino bergamasco.

Rispetto per i prodotti locali e per la tradizione anche in cantina dove troviamo i Valcalepio della Cantina sociale bergamasca. Niente è lasciato al caso e i prodotti sono scelti personalmente dai curatori del progetto. I formaggi (il Taleggio e lo Strachitunt) provengono dalla Cooperativa S. Antonio di Valtaleggio, il Branzi dall'omonima cittadina in val Brembana. La formagella dalla val di Scalve. Sul piatto anche i salumi tipici della provincia, dalla pancetta al salame della bergamasca. Ciliegina sulla torta il Ca' del Botto, prosciutto crudo originario di Ardesio (Bg) in val Seriana.

«L'idea - ha detto **Paolo Valoti**, presidente della sezione - è di creare un rifugio in città, dove non solo gli alpinisti e gli appassionati possono incontrare la montagna ma anche quanti sono interessati alla vita, alla cultura e alle tradizioni della montagna nelle sue più varie espressioni». Il ristorante è aperto mezzogiorno e sera da lunedì a venerdì. E il conto? Da rifugio. Alla portata di tutti. *cod 14354*

Agrigusta *di Alessandro Maurilli*

Vivere la natura a Il Casalone



Badia Tedalda (Ar) - Per chi ama il bosco, d'estate o d'inverno, c'è un posto all'incrocio fra Toscana, Umbria ed Emilia Romagna, dove soggiornando si può entrare in contatto con l'atmosfera e la natura di questo mondo magico. A Badia Tedalda (Ar), l'agriturismo-selviturismo Il Casalone, ricavato dell'attento restauro conservativo dell'antico "Castrum Sancti Paterniani" documentato fin dal 1264, è un posto in cui grandi e bambini potranno soggiornare e ripartire con molte cose apprese.
Maria Teresa Tocci, la titolare, è "figlia d'arte": Augusto Tocci, amante del bosco, agronomo e botanico, è infatti da sempre impegnato nella valorizzazione del bosco e dei suoi prodotti. Così, per chi arriverà in questo luogo non sarà difficile entrare in sintonia con la natura, seguendo un percorso didattico che dai libri della biblioteca-archivio della famiglia Tocci finirà alla tavola con i prodotti realizzati in azienda, passando però per la scuola del bosco, laboratorio didattico.
L'azienda agricola è anche "fattoria didattica", organizzata con un'aula attrezzata con gli strumenti più appropriati per lo svolgimento di lezioni a tema: le piante selvatiche destinate all'alimentazione, le piante selvatiche destinate alla medicina e la tartuficoltura.
Il menu che si potrà degustare a "Casa Tocci" è stagionale, tutto a base di prodotti coltivati in azienda, in parte, e raccolti nel bosco. Dalle more di rovo al corniolo, dal sorbo all'uva spina, ad esempio. E alla fine del pasto non si potrà alzarsi da tavola senza aver assaggiato il caffè di ghiande corretto magari con lo spinello, un elisir ricavato da questa particolare pianta che cresce nei boschi limitrofi. In stagione prelibati i tartufi cercati dagli stessi titolari del Casalone nelle tartufaie circostanti. *cod 14409*



Alessandro Maurilli
Giornalista esperto di enogastronomia ci guida tra gli agriturismi di qualità



Agriturismo Il Casalone
Loc. San Patrignano 53,
52032 Badia Tedalda (Ar)
Tel 0575 714035
Cell 339 3731825
www.selviturismo.it



Forni Ceky
Forni CEKY.
Belli fuori, Belli dentro.
FORNI CEKY TEL.030/9977245
Tel. 030.9972249
www.ceky.it
FORNI realizzati con tecnica artigianale utilizzando mattoni refrattari della più alta qualità, garantendo un'efficienza calorica e una resistenza all'usura maggiori.
BRUCIATORI originali Ceky, non necessitano di ventilazione e allacciamenti elettrici, garantendo maggior sicurezza e facilità di manutenzione. Funzionano con ogni tipo di gas e consentono consumi energetici ridotti.
PIZZA CONCEPT realizzazione di pizzerie complete , studiate sulla base delle necessità proprie di ogni singolo cliente.
CUPOLE INTERAMENTE REALIZZATE IN MATTONI REFRATTARI:
CONSUMI RIDOTTI E MAGGIORE DURATA NEL TEMPO.
BRUCIATORE CEKY Pulito, economico e sicuro. Il risultato di cottura di un forno a legna, con la facilità e la pulizia di un forno elettrico.
PIZZA CONCEPT Studio, progettazione e montaggio di soluzioni personalizzate. L'isola allestita soddisfa ogni esigenza.
Forni Ceky | 25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972249 | Fax 030.9972818 | E-Mail: ceky@ceky.it

Dudson e Royale

Combinazione di eleganza, design e performance

L'accordo è stato raggiunto. Royale, azienda comasca leader nella produzione di porcellana da forno e buffet, distribuirà sul territorio nazionale gli articoli Dudson, fabbrica inglese di porcellana presente sul mercato mondiale dal lontano 1800. Più di due secoli di storia al servizio della ristorazione fanno della casa d'Oltre Manica, guidata ancora dalla famiglia Dudson, una delle aziende dominanti nel settore Horeca.

Già presente sul mercato italiano da oltre 40 anni, con questo importante connubio, Dudson potrà espandersi ancora di più grazie alla presenza capillare su tutto il territorio italiano di collaboratori Royale, che sono giornalmente in contatto con i rivenditori di forniture alberghiere.

Andrea Montorfano, responsabile vendite Italia, ci ha detto che «vendere porcellana inglese non è mai stato facile. Il nostro obiettivo è quello di selezionare per ogni provincia partner motivati che credano nel prodotto e possano lavorare nella propria area con la massima protezione, forti soprattutto del fatto che stiamo parlando dell'unica fabbrica al mondo a garantire le proprie porcellane a vita contro le sbeccature».

Un altro punto di forza è la possibilità da parte del cliente di usufruire del fornito magazzino Royale che, sfruttando i suoi 5mila mq nella fabbrica di Lomazzo (Co), ha già predisposto lo stock sulle più importanti linee Dudson.

«Il nostro cliente - continua Montorfano - avrà la possibilità di ricevere la merce in 48 ore, con l'opzione di aggiungere alla spedizione complementi Royale». Al tempo stesso il distributore, sempre con il massimo appoggio e sostegno dall'Italia, potrà avere contatto diretto con la produzione in Inghilterra e importare gli articoli più idonei alle proprie esigenze.







GARANZIA A VITA CONTRO LE SBECCATURE

Scordarsi delle solite garanzie di uno o cinque anni è possibile. Dudson ha lanciato una garanzia a vita, certificata in inglese su carta originale e presentabile a qualsiasi acquirente, sia sulla linea "Finest Vitrified" sia su alcune linee in "Fine Porcelain".

Un successo senza precedenti nella storia della porcellana, un certo e sicuro investimento per i professionisti della ristorazione sempre più stanchi dei continui reintegri dovuti a piatti lacerati dai frequenti urti.

PRONTA CONSEGNA GRAZIE AL MAGAZZINO ITALIA

Più di 10 linee sono già presenti a stock, considerando che ogni settimana è attiva la consegna presso il magazzino Italia.

Al cliente dunque non è richiesto alcun impegno di spazio e denaro, può lavorare sul venduto e richiedere la spedizione dal magazzino di Lomazzo-Como in 48 ore, senza nessun minimo d'ordine.

Equilibrio perfetto tra design e robustezza

Robustezza e resistenza sono qualità eccezionali e difficili da ritrovare sul mercato delle porcellane per la ristorazione. Quelle firmate Dudson sono ottenute dalla combinazione delle migliori materie prime con processi di produzione all'avanguardia. L'innovazione rimane una costante della famiglia Dudson, non solo nei metodi di produzione ma anche nel continuo sviluppo del prodotto che vede un team di tecnici costantemente impegnati a migliorare la qualità della gamma di porcellane. Tutti i pezzi prodotti dalla fabbrica, certificati Iso 9001, sono marchiati BS4034 (British Standard) e sono conformi alle rigide normative vigenti in materia di processi di produzione.

Purezza, qualità e consistenza sono costantemente monitorate per assicurare che la porcellana mantenga la sua lucentezza. Le decorazioni sono realizzate sottosmalto in modo da prevenire lo sbiadimento, dovuto a un utilizzo intensivo delle porcellane e ai frequenti lavaggi in lavastoviglie. Infatti, la qualità raggiunta dalla combinazione delle migliori materie prime e dai processi di produzione all'avanguardia permettono di soddisfare le sempre più esigenti necessità della ristorazione moderna. Tutti gli articoli a marchio Dudson hanno il fondo completamente smaltato, con la conseguente riduzione di abrasioni e graffi dovuti al frequente impilamento.

In più, tutte le porcellane Dudson sono idonee per l'utilizzo nel microonde e nelle lavastoviglie industriali. *cod 14494*

Royale srl
via del Seprio, 40
22074 Lomazzo (Co)
www.royale.it

Dudson ltd
200, Scotia Road Tunstal
ST6 4JD Stoke-on-Trent
www.dudson.com







Patate pronte in tavola Con McCain è tutta natura

McCain food service presenta Original Nature, la linea di patate scottate senza aggiunta di sale, condimenti o conservanti e poi surgelate per essere subito pronte per la cottura. Preparate al vapore per dare il massimo della naturalità oppure al forno o in padella, con l'aggiunta di ingredienti a piacere, le patate Original Nature di McCain sono la soluzione migliore per garantire preparazioni pratiche e veloci di piatti prelibati e deliziosi al palato. Rispetto alle patate fresche, infatti, offrono tempi di cottura molto ridotti ed oltre il 30% di resa in più nel piatto.

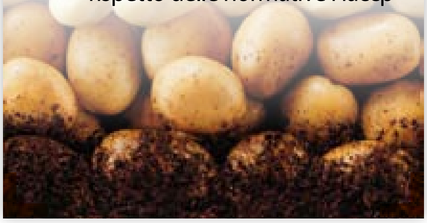
Si tratta di prodotti privi di grassi e naturali al 100% che garantiscono il massimo della leggerezza, adattandosi perfettamente anche alle ricette più fresche ed estive, così come ai piatti più elaborati. La gamma completa di Original Nature è composta da 3 referenze: le Maxi wedges, grandi spicchi di patate al naturale, lunghi più di 7 cm, dalla forma unica ed elegante, da cuocere al forno per alte performance di croccantezza e di resa; le Potato slices, fettone di patate dal taglio classico, perfette in forno ma anche da saltare in padella, per contorni gustosi ma poveri di grassi; I Cubettoni, che con il loro taglio artigianale sono ideali da dorare in forno e per tante altre fantasiose ricette.

Proponendo soluzioni adatte a differenti target di clienti ed occasioni di consumo, Original Nature McCain è così in grado soddisfare le svariate esigenze della ristorazione collettiva e tradizionale, con prodotti di qualità ed ad altro contenuto di servizio. *cod 14627*

McCain Alimentari Italia srl
via Bianzanella 11, 24124 Bergamo
Tel 035 2272142
www.mccain.it

PATATE AL NATURALE: TUTTI I VANTAGGI RISPETTO ALLA PATATA FRESCA

1. **Resa per porzione**: +30% di resa nel piatto
2. **Tempi di preparazione**: ridotti del 50%
3. **Qualità**: costante tutto l'anno
4. **Scarti**: inesistenti
5. **Manodopera**: minor tempo dedicato alle preparazioni
6. **Stoccaggio**: maggior praticità di conservazione e basso rischio di contaminazioni
7. **Sicurezza alimentare**: rispetto delle normative Haccp



Grano duro e uova fresche italiane per Granoro

La pasta all'uovo Granoro armonizza le caratteristiche del sapore del grano duro con quello delle uova fresche. È una linea speciale prodotta con semole di alta qualità impastate con 4 uova fresche per kg, di categoria A, pastorizzate, provenienti da allevamenti 100% italiani, da galline nutrite con mangimi naturali. Questi formati hanno un colore naturale, una giusta consistenza e porosità della sfoglia. La linea Sfoglia Antica propone i formati pappardelle e rustiche prodotte con 5 uova per kg. La sfoglia ha la ruvidezza tipica di quella tirata a mano e la soluzione della confezione in valigetta conserva al meglio l'integrità dei nidi evitando che si rompano.



Tutti i formati di pasta all'uovo Granoro sono prodotti con la sfoglia sottile e hanno un tempo di cottura brevissimo. Lo spessore della sfoglia è studiata perché la pasta cuocia in pochi minuti: l'uovo troppo cotto infatti, oltre a essere poco digeribile, perde le sue qualità nutritive. *cod 14334*

Da Cascina Italia qualità e controllo sugli ovoprodotti



Cascina Italia Spa di Spirano (Bg) è nata nel 1994 come unità produttiva di uova confezionate e ovoprodotti con l'intento di chiudere la filiera del settore galline ovaiole. All'interno di Cascina Italia sono presenti: un mangimificio di proprietà, che produce solo mangime per galline; allevamenti di ovaiole di proprietà o convenzionati; tecnici veterinari specializzati che curano l'intera filiera. Questo ha permesso all'azienda di garantire in questi anni un prodotto sano, naturale e qualitativamente garantito.

L'azienda ha investito nel 2008 installando il più grande e moderno impianto di selezione italiano con una capacità produttiva di 180mila uova/ora. Gli impianti di selezionatura sono normalmente gestiti tramite un controllo visivo da parte di operatori che eliminano le uova con il guscio sporco e rotto. È chiaro che i controlli manuali sono sempre influenzabili dalla preparazione e dall'attenzione degli operatori. L'impianto di Cascina Italia è invece completamente automatizzato ed elimina l'errore umano.

Ogni giorno, le uova appena deposte, sia in gabbia che a terra, che biologiche, vengono selezionate e confezionate nello stabilimento di Cascina Italia, seguendo i requisiti di qualità, igiene e sicurezza richiesti dalle certificazioni Iso 9001:2000, IFS e BRC e le più recenti certificazioni di filiera Iso 22005 e ambientale Iso 14001. Con un modero impianto di pastorizzazione di nuova concezione che preserva le qualità del prodotto vengono confezionati tuorlo, misto, albume e infine tuorlo zuccherato al 50% per le gelaterie e salato per l'industria. Cascina Italia produce ovoprodotti pastorizzati in brik da 1 kg per la pasticceria e il catering, in bag-in-box da 10 e 20 kg per i laboratori artigianali e in cisterne da 900 o 1.000 kg e 6 autobotti da 12mila kg per l'industria.

All'interno dello stabilimento è presente un Laboratorio controllo qualità, a ulteriore garanzia dell'attenzione e tutela che l'azienda riserva ai suoi clienti.

www.cascinaitalia.com *cod 14681*







Sergio Pezzotta
AD Ros Spa, presenta le novità di prodotti e attrezzature per la ristorazione

Pentole nanotecnologiche con il rivestimento Ceramica

di Sergio Pezzotta

Una rivoluzione per le pentole professionali. Ceramica è uno speciale rivestimento nanotecnologico applicato nell'interno delle pentole di alluminio Moneta, che crea sulla pentola una pellicola fittissima e compatta, sempre liscia, non porosa. Garantisce cotture croccanti, facile pulizia e un'esperienza d'uso del tutto alternativa rispetto ai tradizionali strumenti di cottura. I vantaggi di Ceramica sono un'alta resistenza alle temperature, a urti e graffi, maggiore velocità di riscaldamento della pentola, cotture dorate e croccanti. Pur avendo delle doti di naturale antiaderenza, date dall'estrema levigatezza della superficie, non è un rivestimento antiaderente. Quindi è consigliato utilizzare sempre una minima quantità di grassi anche per le cotture di cibi a secco.

Da sottolineare che è un rivestimento naturale, che non contiene nichel, e per la sua produzione si usano solo acqua e alcool. La sua produzione avviene a temperature più basse rispetto ai normali rivestimenti interni con un notevole risparmio di energia e una minore emissione di CO_2. Per questo è ecologico.

Il rivestimento è fornito in esclusiva per l'Italia a Moneta da Weilburger Coatings. Il processo di applicazione del rivestimento e di produzione delle pentole avviene interamente in Italia. *cod 14472*

Qualità e sicurezza a tavola

Demetra e Sanfelici, binomio vincente per la ristorazione

Ricercare e selezionare prodotti alimentari di alta qualità, che siano garantiti dal punto di vista della sicurezza, sono oggi prerogative fondamentali per le realtà che operano nel settore della ristorazione o che si occupano della somministrazione di cibo. **Demetra srl** (tel 0342 674011 - **www.demetrafood.it**) nasce nel 1987, ispirandosi alla dea greca dell'abbondanza e della fertilità della terra di cui prende il nome. La gamma dei suoi prodotti, sintesi fra la tradizione gastronomica italiana e la cucina contemporanea e innovativa, si compone di oltre 400 referenze in differenti formati ed è in grado di soddisfare tutte le esigenze - dall'antipasto al dessert - della ristorazione moderna. La qualità ispira tutte le dinamiche aziendali, per la realizzazione di prodotti che mantengono inalterati i sapori e la freschezza delle materie prime utilizzate.



La distribuzione dei prodotti Demetra è affidata a numerosi partner sul territorio nazionale, tra i quali spicca l'azienda **Sanfelici** (tel 0376 655737 - **www.sanfelici.it**), che opera da più di trent'anni nel settore della ristorazione. Si rivolge a diversi utilizzatori finali: ristoranti, osterie, trattorie, pizzerie, bar, enti ospedalieri, case di riposo, ecc., affidando la ricettazione e la produzione ad aziende specializzate, come Demetra srl, in grado di selezionare la fornitura nel rispetto dei più elevati standard qualitativi. All'interno di Sanfelici i prodotti vengono nuovamente controllati e stoccati nei rispettivi settori esclusivamente da personale qualificato. Il parco clienti è in continua crescita grazie alla consolidata formula aziendale: professionalità, ottimo rapporto qualità/prezzo e puntualità nei servizi. La sede è in un punto strategico fra le provincie di Brescia, Verona e Mantova e comprende, oltre al magazzino principale, un attrezzatissimo showroom.

Sanfelici

showroom
scuola di cucina

Una sola frase per descrivere l'azienda e il suo operato: selezione e ricerca di prodotti alimentari di alta qualità. *cod 14560*

L'optional è di serie

Da oltre 80 anni Ceky realizza forni artigianali versatili e di qualità



Forni artigianali realizzati in mattoni refrattari pieni: è questo l'alto standard di qualità e affidabilità a cui da ormai oltre 80 anni la Forni Ceky di Lograto (Bs) ha abituato i propri clienti. Seguendo le tradizionali regole di realizzazione, l'azienda bresciana costruisce forni per pizzeria e per uso domestico completamente a mano. Ciascun pezzo è unico e sviluppato con un preciso obiettivo: la soddisfazione del cliente. Sono proprio la cura e l'attenzione poste nella realizzazione di ogni singolo forno gli ingredienti che contribuiscono ad avvicinarsi sempre di più a questo scopo.

«Sono le esigenze dei nostri clienti a orientare le logiche produttive aziendali, in una strategia che pone il cliente alla base di tutte le nostre scelte organizzative». Così **Ugo Dall'Olio**, fondatore e amministratore della Forni Ceky srl, spiega la sua visione aziendale. L'ampia gamma di linee e dimensioni disponibili è in grado di soddisfare la maggior parte delle esigenze, adattandosi perfettamente agli ambienti più diversi e agli spazi più angusti.

La realizzazione a mano permette di sviluppare soluzioni completamente personalizzate, rendendo effettivamente unico ciascun risultato. Dimensioni, forme e rivestimenti possono essere variati in base alle necessità più differenti, senza richiedere complicati interventi strutturali e garantendo risultati perfetti. *cod 14583*

Forni Ceky
via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)
Tel 030 9972249 - Fax 030 9972818
www.ceky.it

CIRIO PRESENTA I DATTERINI, UNA SPECIALITÀ NELLA GDO

I datterini Cirio sono una nuova varietà di pomodorino dalla forma leggermente allungata, caratterizzata da dolcezza naturale, consistenza densa e profumo intenso. Coltivati in una zona tipica del sud Italia sono perfetti per primi piatti "freschi", pesce, pizze e focacce. *cod 14440*

REMILIA, GUSTOSI PRIMI PIATTI AL BAR PRONTI IN 5 MINUTI

Finalmente primi piatti buoni, sani e leggeri per i clienti del bar, da preparare in tutta velocità. Bastano solo cinque minuti per la preparazione. La linea "Primi buoni", studiata da Natfood, offre un menu di cinque piatti di pasta di semola di grano duro e tre risotti. *cod 14400*

CONSORZIO PROSCIUTTO TOSCANO, VIANI NEOPRESIDENTE

Il neo presidente Fabio Viani raccoglie l'eredità di Aldo Neri, che ricoprirà il ruolo di vice. Gli altri consiglieri sono: Giovanni Cappellini, Filippo Renieri, Cristiano Ludovici, Gabriele Corti, Giuseppe Mugnaioli, Maurizio Ghelli e Mauro Ziveri. Il Consorzio ha chiuso il 2009 con un trend positivo. *cod 14572*

BERGAMO, MALVESTITI ELETTO PRESIDENTE DELLA CDC - L'attuale numero uno di Ascom e candidato ufficiale di "Imprese&Territorio", Paolo Malvestiti, è stato eletto presidente della Camera di commercio di Begamo e ha preso così il posto dell'uscente Roberto Sestini, da 16 anni al vertice. Un cambiamento importante che fa ben sperare anche al settore della ristorazione. *cod 14527*

Pinza per crostacei Caretta, il piacere senza l'imbarazzo

Uno strumento indispensabile per scoprire il modo più pulito, facile ed elegante di mangiare gamberi, astici, granchi e aragoste. Si tratta della nuova pinza per crostacei Caretta.

Il suo funzionamento sfrutta l'azione di leva doppia, ideale per troncare ed estrarre la polpa dalle chele delle aragoste di varie misure. Il design di Caretta è studiato appositamente per rompere solo il guscio, lasciando intatta la polpa. La pinza Caretta, distribuita da Coltelleria Collini, è realizzata interamente in acciaio inossidabile, lavabile in lavastoviglie, ed è elegante sulla tavola e facile da pulire. È un articolo concepito e prodotto dal gruppo svedese Drosselmeyer. Per ulteriori informazioni: tel 0331 632686 - **info@coltelleriacollini.it**. *cod 14424*



Tutti i colori della tavola



di Ezio Zigliani

A pochi giorni dall'apertura del Salone internazionale del Mobile e del fuori salone di Zona Tortona a Milano (in programma dal 14 al 19 aprile 2010) arrivano le prime anticipazioni sul design dell'arredotavola: il tovagliato di tendenza richiamerà i colori presentati alle ultime collezioni di moda. Saranno dunque protagonisti il blu, il viola, il glicine e il rosa abbinati ai cosidetti colori/non colori come il grigio antracite e il grigio perla.

Dopo aver ricordato su queste pagine che sulle tavole dell'Horeca troviamo sempre più oggetti ispirati alla design domestico, non ci resta che constatare che le influenze sono ormai trasversali e senza confini. Per quanto riguarda il tovagliato, secondo gli esperti del settore sembra riconfermata la tendenza, nella ristorazione, all'utilizzo del runner al posto della tovaglia lunga perché, oltre a essere più pratica ed economica, regala un segno di freschezza all'arredo generale del locale.

Poche le informazioni trapelate per quanto riguarda le novità nell'arredamento, diverse, invece, quelle legate agli oggetti che staranno sulla tavola a partire dalle prossime settimane. Per i piatti, così come ci ha confermato la società **www.la-tavola.it** (*che ci ha concesso le fotografie di questa pagina, ndr*), dopo il successo degli anni scorsi delle forme squadrate, sembra esserci un ritorno massiccio al classico tondo o al tradizionale ovale e una riscoperta del "Fine Bone China".



Questa tecnica, usata da millenni in Cina, prevede l'utilizzo, nell'impasto, di cenere di ossa, impasto di caolico e feldspato, e consente di ottenere stoviglie particolarmente resistenti, dal colore quasi avoriato e dalla caratteristica semitrasparenza.

Ma dall'Oriente non arrivano solo le tecniche di produzione: il concetto del "East meet West", spesso ritrovato nei locali di recente apertura, vede fondersi, senza sovrapposizioni, cucina e stile di presentazione orientali e occidentali.

E per quanto riguarda le posate? Gli chef dell'alta cucina, con molta probabilità, riporranno nel cassetto l'argenteria per lasciare spazio alle nuove posate con finiture al titanio. Questa tecnica consente di realizzare coltelli, forchette e cucchiai colorati e dovremo così abituarci a trovare sulle tavole posate nere, bronzo o dorate. Ma tutto questo a che prezzo? Tre volte una normale posata e una volta e mezzo il prezzo di una posata in argento. Ma con il grande vantaggio, rispetto a quest'ultime, di essere facilmente pulibili.

E per chiudere passiamo ai bicchieri con una grande conferma: per quello dell'acqua continua a piacere l'utilizzo del modello tumbler (basso senza gambo) con la possibilità di giocare, in vista dell'arrivo dei nuovi colori e affidandosi al buon gusto di ristoratori e consulenti d'immagine, con qualche vetro cromato. *cod 14699*



Stampa, arte, web e musica
La buona pubblicità per la tavola

di Claudio Riolo

Giorgio Calabrese suggerisce di promuovere nelle scuole il paniere delle buone specialità alimentari, il patrimonio agricolo di cui dovremmo essere consci e orgogliosi. Si tratta di una lodevole proposta e in attesa che gli studenti apprendano, sollecitino le famiglie o diventino grandi per decidere in autonomia come nutrirsi, suggerisco, oltre alla presenza nelle scuole, di intervenire su attività che coinvolgono la pubblicità e l'informazione.

La stampa d'attualità e quella specializzata, le radio e internet possono svolgere un'opera intensa d'informazione sia per l'alimentazione sia per il turismo, beni e servizi d'interessa nazionale, emergenze nel senso positivo del termine. I giornali, le radio, i siti richiedono finanziamenti pubblicitari che ora sono carenti. Al contrario sentivo le tariffe enormi per il festival di Sanremo e non riuscivo neppure a comprendere l'entità. I giornali, le radio, i siti pur avendo un pubblico meno numeroso della tv, hanno maggiori possibilità informative, garantiscono riflessioni e continuità. Il cibo è anche cultura, non si acquista d'impulso come un cellulare. Credo che si potrebbe indire una conferenza annuale fra questi mezzi per garantire alle piccole e grandi aziende informazione costante, chiedendo finanziamenti pubblicitari consistenti.

Questo mi porta alla seconda proposta. Il mondo dell'arte, cultura e musica coinvolge un pubblico ampio. Mostre, concerti, festival: tutte iniziative di grande valore che sono il luogo più adatto per far conoscere promuovere anche i buoni alimenti, dico buoni. Per esempio, in alcune città a Capodanno si sono tenuti concerti con cena di gala, fra tutti segnalo il teatro Massimo di Palermo. Un successo di pubblico e di notorietà. Purtroppo nessuno ha parlato dei cibi, tanto meno delle marche. A Lissone, Milano, Bergamo e a luglio a Lugano si è inaugurato il Grande Gioco, mostra dedicata ai movimenti artistici e al design del Novecento, forme e colori che molti conoscono e che coinvolgono oggetti quotidiani. Per il 2011 è annunciata una grande mostra dedicata all'arte povera. Infine ricordo il bravo oste Luca Sarais, Enoteca Isola di via Paolo Sarpi a Milano che ogni martedì alle 17 legge una poesia e riconosce un'ombra de vin a chi indovina il poeta.

Devo dire che nel mondo dei ristorantini, bistro, vinerie l'arte si trova sempre più spesso, con la musica e la poesia. Perché le riviste non ne parlano e le aziende non ne approfittano? Propongo che si consorzino per dare spazio a queste iniziative. *cod 14308*

Legge sul tasso alcolemico, serve un etilometro omologato

di Luigi Bortolotti
delegato provinciale Ais Mantova



Già nel settembre 2008 scrivevo: «L'Italia è il Paese delle mode e delle enfatizzazioni. È vero che la guida in stato di ebbrezza è un vero pericolo per tutti ma è anche vero che c'è un'esagerazione mediatica nel comunicare *tout court* l'ebbrezza come ubriachezza e il vino come sinonimo di alcol...». Riprendendo lo stesso tema, nel marzo 2009 scrivevo che «anche per l'alcol siamo alla moda demagogica di cavalcare l'onda senza sapere dove erano gli scogli». Inoltre affermavo che questa campagna, con l'aiuto della crisi e insieme alla mancanza di un alcoltest omologato, ha portato a una drastica riduzione dei consumi.

Il consumo di vino ha subito un calo che a mio parere è più di un campanello d'allarme. Potrebbe essere l'inizio di un vero crollo dell'interesse per il mondo enologico e per la cultura enogastronomica. Credo serva una campagna di sensibilizzazione dei consumatori. *cod 14421*

Gusto in scena riscopre il cuore delle Cucine italiane



Grande successo di pubblico e di idee la 2ª edizione di “Gusto in scena”, svoltasi a Venezia al Molino Stucky Hilton Venice. L’evento europeo ha richiamato oltre 3.500 visitatori tra addetti ai lavori, giornalisti e appassionati. Tre gli appuntamenti della manifestazione: “I Magnifici vini”, rassegna di aziende vinicole di Italia, Austria, Francia e Slovenia; “Seduzioni di gola”, selezione di prodotti gastronomici rari e preziosi; e “Chef in concerto”, dedicato ai grandi chef.



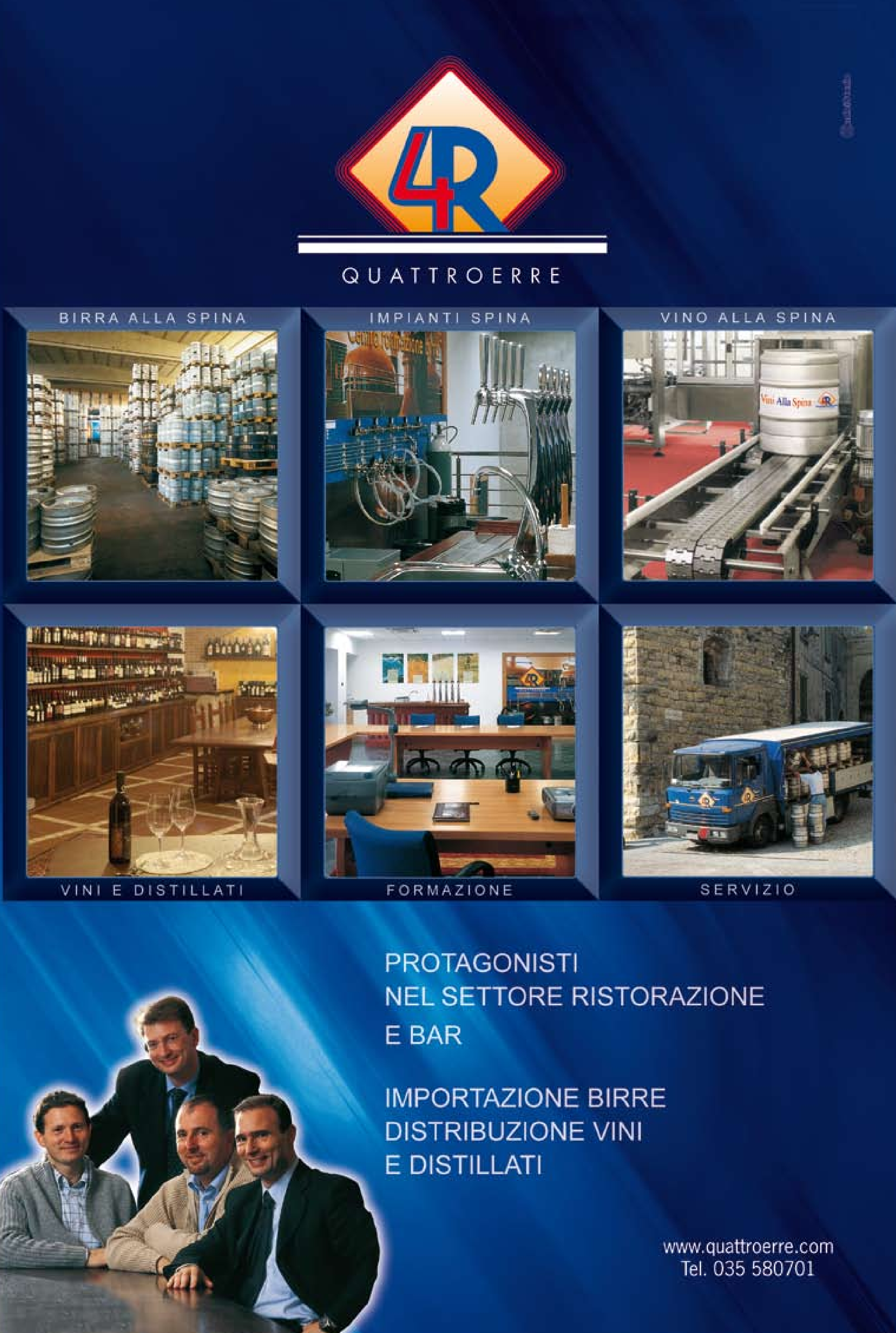
Proprio Chef in concerto ha “messo al lavoro” grandi chef attorno al tema dell’identità della cucina italiana per arrivare a un pensiero comune. Forse questo risultato non è stato ottenuto ma sono uscite interessanti riflessioni, come illustra l’intervento dell’ideatore dell’evento **Marcello Coronini** (*nella foto*): «L’identità della cucina italiana è la capacità dei nostri cuochi di aver interpretato in passato, di interpretare oggi e in futuro, con la loro creatività, la più grande varietà di materie prime esistente in Europa». Durante il dibattito condotto da Coronini è emerso come l’unico elemento che unisce l’Italia sia la ricchezza di materie prime e la capacità straordinaria dei cuochi di interpretarle. Secondo Coronini storicamente sono le nonne le prime a valorizzare le materie locali «visto che 100 anni fa in ogni punto del nostro Paese si lavorava, per forza di cose, a km zero e si creavano piatti solo con quello che offriva il territorio circostante».

Ha ribadito **Alfonso Jaccarino** che «le nonne sono state le prime depositarie delle ricette italiane, mentre poi sono stati i cuochi a interpretare e modernizzare la tradizione allegerendola e adeguandola a un tipo di vita diverso». Grazie a loro l’Italia è ancora il Paese dove l’influenza etnica è relativa, quello dove si mantiene un carattere preciso. Un’eredità quella delle nonne di cui i grandi chef sono divenuti oggi i depositari, dal momento anche che le donne dedicano sempre meno tempo alla cucina. Spetta ai cuochi adoperarsi per valorizzare i prodotti rari e speciali del territorio e farli conoscere.

Secondo **Fausto Arrighi**, tuttavia, la ricerca degli chef spesso non viene del tutto capita dal consumatore: «Diventa molto importante educare il consumatore e fargli capire che una cucina di un certo livello ha un costo adeguato». Proprio per questo è nato Gusto in scena, che in un solo luogo ha richiamato migliaia di visitatori a dimostrazione che, anche se il consumatore forse non è ancora del tutto preparato, il suo interesse è alto e va coltivato.

L’evento ha, infine, portato una prospettiva internazionale, grazie alla partecipazione di cuochi di Spagna, Austria e Slovenia. Da quest’ultimo Paese è arrivata una provocazione: la proposta della chef stellata Ana Ros di una ricetta a base di carne d’orso. Proposta che ha forse scioccato qualcuno ma che ha offerto anche una dimostrazione di come la ricerca possa fare riscoprire materie prime oggi inusuali, ma che fanno parte della tradizione culinaria di un Paese. *cod 14431*





QUATTROERRE
BIRRA ALLA SPINA
IMPIANTI SPINA
VINO ALLA SPINA
VINI E DISTILLATI
FORMAZIONE
SERVIZIO
PROTAGONISTI
NEL SETTORE RISTORAZIONE
E BAR
IMPORTAZIONE BIRRE
DISTRIBUZIONE VINI
E DISTILLATI
www.quattroerre.com
Tel. 035 580701

Cibus trasforma Parma nella ricca capitale del food



A maggio Parma sarà davvero "Foodland", capitale del Made in Italy alimentare, perché lì converranno tutte le principali aziende agroalimentari italiane, delegazioni commerciali da oltre 100 Paesi, i buyer della Grande distribuzione italiana e straniera, il mondo del "fuori casa", ovvero l'impulso e la ristorazione (indipendente, collettiva e a catena), operatori dell'intermediazione commerciale, importatori, università, stampa nazionale ed estera.

L'occasione sarà la 15ª edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, che si aprirà lunedì 10 maggio per concludersi giovedì 13. Archiaviato per il momento il progetto di una collaborazione con FieraMilano (per scelta dei lombardi), Parma non rinuncia al ruolo di capitale delle produzioni agroalimentari italiane e rilancia alla grande una fiera in partnership con Confindustria. E del resto il capoluogo emiliano, sede dell'autorità europea sull'alimentazione, nonché di Alma e di un'università specializzata nel cibo, non poteva certo rinunciare a un primato che sta nel dna del territorio. Per Cibus di quest'anno ha avuto sostanziali investimenti per potenziarne servizi, strutture e spazi espositivi.

Sono attesi 2.500 espositori, 50mila visitatori professionali, di cui 7mila operatori esteri da 110 Paesi. La crescente attenzione ai mercati esteri sarà il carattere distintivo di questa edizione, con investimenti ancor più significativi sull'incoming, grazie anche alla proficua collaborazione con l'Ice (Istituto nazionale per il commercio estero), il ministero delle Sviluppo economico, la Regione Emilia Romagna e il contributo di Cariparma - Crédit Agricole. *cod 14679*

CIBUS
PARMA 2010

AGENDA Aprile - Maggio

calendario completo su www.italiaatavola.net

8-12 aprile
Verona
Vinitaly
Salone internazionale del vino e dei distillati di qualità
cod 13255
Enolitech
Salone delle tecniche di viticoltura, enologiche, olivicole e olearie
cod 1508
Sol
Salone internazionale dell'olio d'oliva extravergine
cod 13254

20-23 aprile
Singapore
Food & Hotel
Salone del catering, attrezzature e servizi per bevande e alimenti
cod 3998

22-25 aprile
Sölden (Austria)
Vino in montagna
Vini e cibi del territorio
cod 13939

24-27 aprile
Bologna
PastaTrend
Salone mondiale della pasta
cod 9007

17-18 aprile / 24-25 aprile / 1-2 maggio
Alba (Cn)
Vinum
Vini delle Langhe e del Roero
cod 13257

28 aprile - 3 maggio
Foggia
Enolsud
Salone della vite e del vino
cod 1514

30 aprile - 3 maggio
Belgioioso (Pv)
Officinalia
Mostra dell'alimentazione biologica
cod 1512

10-13 maggio
Parma
Cibus
Salone internazionale dell'alimentazione
cod 14002
Dolce Italia
4° Salone dolciario
cod 4004

16-18 maggio
Napoli
Vitigno Italia
Salone dei vini da vitigni autoctoni e tradizionali italiani
cod 13351

16-18 maggio
Susegana (Tv)
Vino in Villa
Festival del Prosecco Doc
cod 2105

21-23 maggio
Ancona
Fiera della pesca
70ª rassegna internazionale
cod 1518

22-25 maggio
Chicago (Usa)
NRA Show
Salone internazionale di hotel e motel
cod 1517

22-26 maggio
Verona
Siab
Salone dell'arte bianca
cod 13353

STREET FOOD, A MAGGIO PORCHETTIAMO IN UMBRIA
La porchetta, cult della tradizione gastronomica italiana, il cibo di strada del centro Italia, sarà protagonista dal 7 al 9 maggio nel borgo di San Terenziano (Pg): degustazioni, esposizioni e approfondimenti per operatori e appassionati. *cod 14407*

I GUSTI DI MARCA TREVIGIANA A "MODENA ARTIGIANA" - I ristoranti dell'Altamarca trevigiana hanno offerto assaggi e stuzzichini (formaggi di Asolo, soppressa, olio extravergine, castagne, marroni, fagioli) in occasione della Fiera Modena Artigiana. Una piazza di gusto e di bollicine dedicata alla vendita dei sapori veneti per il consumatore emiliano-romagnolo. **(M.F.)** *cod 14380*

FIRENZE CAPITALE MONDIALE DEL GELATO A MAGGIO - L'arte del gelato sarà protagonista, dal 28 al 31 maggio, nelle più belle piazze fiorentine in occasione del Firenze gelato festival. La città si trasformerà in un colorato parco tematico che accompagnerà i visitatori in location spettacolari per scoprire i segreti del gelato made in Italy. *cod 14588*

A ISEO I LAGHI D'ITALIA IN FESTA VIAGGIO NEGLI SPECCHI D'ACQUA
Agli specchi d'acqua più belli è dedicato il Festival dei laghi italiani (Iseo, 23 maggio-2 giugno). Per gli 11 giorni di dibattiti, mostre, spettacoli, mercatini e appuntamenti golosi, il filo conduttore dell'acqua accompagnerà alla scoperta di storia, cultura, folklore e gastronomia. *cod 14576*

A FINALE LIGURE OLTRE 180MILA VISITATORI - Si è chiuso con successo il Salone dell'agroalimentare ligure, l'unico evento a ospitare 300 espositori liguri. Successo anche per il Premio Salone dell'agroalimentare ligure: le sezioni sono salite a 6 dalle 5 del 2009, alle quali è stata aggiunta la sezione Premio speciale. Il pubblico è stato stimato ad oltre 180mila visitatori. *cod 14573*



Obiettivo Horeca

Mossa vincente per Aliment che "incassa" oltre 16mila visitatori

Oltre 16mila visitatori per quattro giornate dense di eventi tecnici riservati agli operatori. Sono i numeri di sintesi di Aliment&Attrezzature, la rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, dell'hospitality e dei servizi alberghieri promossa dal Centro Fiera di Montichiari (Bs). L'edizione 2010 ha segnato un'inversione di marcia significativa rispetto al recente passato, con risultati tangibili per tutti gli espositori che hanno creduto nel progetto del Centro Fiera.

«Aliment&Attrezzature 2010 si chiude con un bilancio molto positivo», spiega il direttore **Ezio Zorzi**. «Abbiamo registrato un notevole afflusso di visitatori, con una percentuale consistente di operatori. Si tratta di un risultato di grande rilievo che premia gli sforzi del Centro Fiera che, nell'organizzare per la prima volta una rassegna con queste potenzialità, ha scelto di puntare sugli operatori Horeca. L'azione commerciale si è concentrata su Brescia e sulle province, con una massiccia campagna di inviti mirati. I risultati dimostrano che ha tutte le carte in regola per essere la prima fiera specializzata sul territorio». *cod 14419*



Tirreno Ct chiude con 50mila visite e 500 marchi

Un grande successo di pubblico per la 30ª edizione di "Tirreno Ct", mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive. Oltre 50mila presenze sono state registrate dal 7 all'11 marzo scorso. Una grande risposta a una grande offerta, fatta di 280 aziende espositrici da 12 regioni d'Italia, più 2 espositori dall'estero (Olanda e Ungheria).

Più di 500 i marchi commerciali rappresentati, su un'estensione che supera i 28mila metri quadrati di superficie espositiva coperta. Decine di seminari, dimostrazioni e tavole rotonde, ma soprattutto 22 concorsi professionali di livello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone. Questi sono solo i numeri più evidenti di una manifestazione che è cresciuta negli anni come punto di riferimento per l'Horeca. *cod 14547*



Ristorerò in onore di Vittorio Cerea e Luigi Veronelli

Anche quest'anno la Gamec, Galleria d'arte moderna e contemporanea di Bergamo, ospita "Ristorerò", la rassegna enogastronomica promossa da Confesercenti in onore di Vittorio Cerea, fondatore del pluristellato ristorante "Da Vittorio". Alla sua si aggiunge quest'anno la firma ideale di Luigi Veronelli, maestro della cultura enogastronomica, che fece di Bergamo sua città d'elezione. Appuntamento dal 17 al 22 maggio 2010. *cod 14455*

L'AUTOLESIONISMO DEGLI OPERATORI *di Renato Andreolassi*

Prodotti **biologici**, solo una moda? Da **Pozzolengo** un esempio da seguire



La nuova moda del bio. Se ne parla ovunque oramai. Pro e contro. Le perplessità anzitutto. Il prezzo è quello che rende meno abbordabili i prodotti bio. In un momento in cui il calo dei consumi del 10% è confermato da tutti gli indicatori economici i consumatori guardano con attenzione anche ai costi.
È vero che la qualità - e la salute - non ha prezzo. Ma il prezzo è adeguato al prodotto? Frutta e verdura bio come i formaggi sono fra i migliori ma serve forse una diversa politica di mercato. La filiera bio è costosa, ce ne rendiamo conto, ma per sfondare sul mercato occorre fare un salto di qualità anche verso il cliente finale. I giovani soprattutto, i consumatori del futuro meritano una particolare attenzione. A favore citiamo il caso di Pozzolengo, nel Bresciano. Qui, in occassione delle fiera di San Giuseppe, abbiamo apprezzato prodotti bio in un comparto difficile e delicato come quello delle carni.
Cena a base di prodotti tipici, in particolare tre piatti non facili da apprezzare nelle ore notturne: trippa, cotechino e bollito. La sfida è stata gustarli senza alcun tipo di problemi, sfida vinta. Le carni provenienti da un allevamento locale tutto al naturale. Naturale nel senso che gli animali vengono lasciati liberi, senza particolari forzature. Nessun mangime da ingrasso, fieno e sopratutto spazi liberi. Le carni sono uniche, tanto il maiale quanto il bovino. Vale la pane andarci anche perché i prezzi sono di mercato senza nessuna lievitazione. Lodevole anche lo sforzo del comune di sostenere questi produttori: il tentativo di sostenere chi intraprende strade nuove per garantire al salute dei consumatori. *cod 14668*

Fenomenologia del menu a prezzo fisso

Menu in stile bistrot con ricordi parigini

di Guerrino Di Benedetto



Da sempre la Francia è il punto di riferimento della ristorazione cosiddetta veloce, grazie alla vecchia ma fortunata formula dei bistrot, che tra l'altro i nostri cugini hanno copiato dai russi. Questi locali sono sempre stati immortalati dai film d'autore, dai circoli letterari e artistici, dagli intellettuali che lì si riunivano tra nuvole di fumo e bicchieri di vino o pastisse. Ma la cosa più bella era il menu scritto a mano su lavagne nere da mani di giovani cameriere. Che bello: il piatto del giorno, magari con un calice di vino e un caffè! Così nel nostro girovagare alla ricerca dei menu fissi più "belli" ci siamo imbattuti in quelli che ho voluto chiamare "Menu Parisienne" in onore di una Parigi che forse non c'è più, o che forse vive solo nella fantasia dei nostri maghi e del "menu fisso". Abbiamo scoperto così una serie di interpretazioni di questa moda. Il primo è quello che abbiamo voluto chiamare "Il cavalletto dell'impressionista" (*nella foto in alto*), uno stile Montmartre che ingloba anche una piadina: pensiamo non sia quella romagnola, ma quella che dopo aperta la confezione si conserva altri tre mesi. Ma il prezzo è sotto la soglia psicologica dei 9 euro.

Poi abbiamo trovato uno stile lavagna con "menu Rank Xerox" (*nella foto sotto*) a prezzo scalare su tavolo in arte povera, certo crea un'atmosfera di casa d'altri tempi, posto così all'ingresso vicino alla siepe che fa molto giardino in città. Prezzi da fare invidia, con la pizza che fa tanto bistrot del sud. *cod 14489*



SCATTATE E INVIATE LE VOSTRE TESTIMONIANZE

Il nostro viaggio intorno alla fenomenologia della ristorazione continuerà sui prossimi numeri della rivista, arricchito di nuovi fenomeni e nuove foto. "Hasta el menu siempre", quindi. Lanciamo un invito anche a tutti i nostri lettori: inviateci una mail all'indirizzo **redazione@italiaatavola.net** allegando le foto delle vostre avventure e disavventure nell'Italia del menu a prezzo fisso. Non dimenticatevi di specificare il nome del ristorante, la località e le vostre impressioni sull'offerta del menu.

A CASTELBELLO È TEMPO DI ASPARAGI - La collaborazione tra i ristoranti di Castelbello (Bz) e i coltivatori di asparagi porta anche quest'anno, dal 17 aprile al 15 maggio 2010, numerose delizie sulle tavole. Tutte a base di asparago coltivato nella piana dell'Adige in abbinamento a vini locali. *cod 14140*

I FRESCHI DEL GARDA OGNI DOMENICA A POLPENAZZE - Ogni domenica dell'anno, dalle 9 alle 19, il centro fieristico di Polpenazze del Garda (Bs) ospita i produttori del Bresciano. Sui banchi dai formaggi delle valli ai salumi, dalle conserve di frutta al miele, dai dolci alla pasta, dal vino ai liquori. **(A.B.)** *cod 14191*

RADICCHIO E VILLE VENETE PRO TURISMO INVERNALE
Un convegno organizzato dal Comune di Preganziol (Tv) ha messo a punto un piano per il rilancio del turismo invernale nel Trevigiano, attraverso un'opera di promozione di ville venete e cucina caratterizzata dal Radicchio rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco. **(L.R.)** *cod 14211*

In vetta con gusto

Vivere l'estate in Alta Badia seguendo i piatti tipici dei Dolomitici

Escursioni, appuntamenti gourmet, corsi di cucina in piazza e mercatini tutto all'insegna del gusto. I "Dolomitici", i 3 cuochi stellati dell'Alta Badia con i colleghi di Alpi svizzere, austriache e tedesche, hanno ideato piatti a base di prodotti altoatesini, proposti durante l'estate in 7 rifugi. Il programma delle varie proposte che la località promuoverà durante tutta la stagione estiva è ricco di spunti e gustosi appuntamenti. Si va dall'Apenrosa con il gusto del tramonto, aperitivo a base di prodotti tipici altoatesini ogni giovedì, alle escursioni con gusto alle malghe, alla colazione in vetta per un assaggio di alba e prodotti locali.

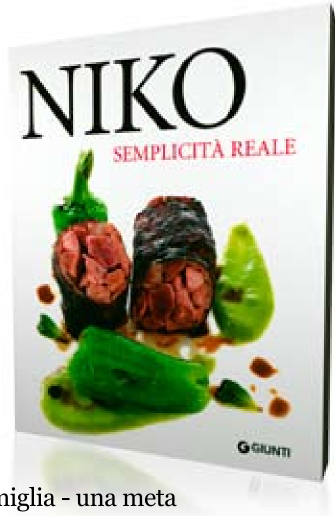
Tra gli eventi clou, che da quest'anno per la prima volta sarà aperto al pubblico, c'è il famoso "Pic nic" dei Dolomitici che si svolgerà il 12 agosto, con le sue prelibatezze gourmet



nella cornice di una baita in quota. Insieme ci saranno anche i contadini che prepareranno piatti della tradizione. Tutto il ricavato sarà devoluto in beneficenza ai contadini in difficoltà che favoriscono l'abbellimento del territorio, a coloro che sono stati toccati da disgrazia o sfortuna. E poi ancora ci sono i Trekking saus y sanitè (gusto e salute) da 3 o 5 giorni organizzati da Holimites. *cod 14488*

Elogio dell'Abruzzo

Il giovane Niko con la sua semplicità reale ci riporta alle origini del gusto



Giunti editore ha dedicato uno dei volumi della collana "Grandi cuochi" a uno dei più giovani chef italiani a essersi aggiudicato le due stelle Michelin, Niko Romito, che con la sorella Cristiana ha fatto del Ristorante Reale - nel paese natale di Rivisondoli, adagiato sul selvaggio Altopiano abruzzese delle Cinque miglia - una meta per i buongustai di tutta Italia.

Firmato, insieme allo stesso Niko, dai due scrittori Clara e Gigi Padovani, il libro si avvale del contributo affettuoso di nomi illustri dell'enogastronomia. Vi si trovano la storia di Niko e oltre 70 ricette che gli sono valse i riconoscimenti delle Guide Gambero Rosso, Espresso e Michelin, l'ingresso nell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, l'onore di cucinare per le *first ladies* in occasione del G8 de L'Aquila; ricette che hanno fatto conoscere nel mondo le materie prime della sua terra. Il percorso del volume segue un filo particolare: le prime quattro sezioni descrivono piatti che si possono gustare al Reale o fanno parte della sua storia; le precedono gli appetizer e sono seguite dalla piccola pasticceria.

La quinta sezione, dedicata a Territorio e Tradizione, propone ricette facili nelle quali vengono valorizzati 12 prodotti abruzzesi. *cod 14386*

Niko. Semplicità Reale
di Niko Romito con Clara e Gigi Padovani
Giunti editore - 192 pagine, 25 euro

ESCE SUSHI, PRIMO DI UNA COLLANA A TEMA

Si dice sushi e si pensa: esotismo, contemporaneità, cool, tendenza. Ma se il sushi fosse molto di più? Ad esempio mangiar sano, equilibrio e tradizione? Il volume Sushi, gusto e benessere, con la ricchezza dei suoi contenuti e le immagini rende pienamente giustizia alle tante virtù e proprietà di questo vero e proprio piatto della salute, che si consuma ormai in abbondanza in Italia ma che si conosce poco. Primo volume della collana Sosushi. *cod 14397*

Capire il rapporto tra vino e paesaggio

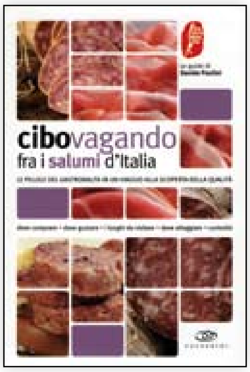
Il paesaggio rurale è un bene collettivo, legato a storia e cultura di un popolo. Non può essere affidato a dinamiche economiche ma, così come avviene per i centri urbani, può e deve essere oggetto di una pianificazione. La sua tutela inoltre, che non è solo conservazione, deve mirare alla difesa dell'ambiente in armonia con le esigenze dell'agricoltura moderna e della vitivinicultura.
Per questo le Città del vino hanno raccolto idee, regole ed esperienze concrete per un vero e proprio piano regolatore rurale nel volume "Vino e paesaggio. Materiali per il governo del territorio vitivinicolo", curato da Pier Carlo Tesi, Lorenzo Vallerini e Luigi Zangheri. Vino e paesaggio non vuole essere un volume di architettura pesaggistica ma una raccolta di materiale che non detta regole ma suggerimenti ad uso dei comuni, quindi supporti metodologici e riferimenti operativi per le buone pratiche a tutela del paesaggio. **(M.M.)** *cod 14361*

I segreti della Milano "da mangiare"

Ben trovata la guida ai Ristoranti di Milano, edita dal quotidiano *la Repubblica*, in edicola, curata da una giornalista d'eccezione, Mariella Tanzarella. Gastronomi e avventori possono contare su un'opera sincera, perché le recensioni sono frutto delle visite quasi quotidiane che la simpatica Mariella compie da anni nei ristoranti e luoghi ben bere. Spigliata e precisa, ci fa conoscere una Milano che sa conservare le sue vive tradizioni gastronomiche, dai rustin nega'a alla costoletta, e nel contempo proiettarsi nel futuro, farsi copiare dal mondo per il pesce crudo, gli aperitivi, le bollicine a tutte l'ore.

La guida descrive 380 ristoranti a Milano in città e fuori, oltre quelli d'albergo; alcuni sono segnalati con il marchio Deca che indica gli antichi sapori di Milano. **(C.R.)** *cod 13733*

Cibovagando tra i salumi d'Italia



Non una semplice guida fatta di indirizzi, ma un viaggio nell'Italia dei salumi, fatta non solo di prosciutti, coppe e culatelli, ma anche di tradizioni gastronomiche e folcloristiche. Il salume è il pretesto per realizzare un viaggio in cui è possibile conoscere il suo luogo d'origine, nonché le tradizioni e le storie dalle quali è nato.

La struttura del libro di Davide Paolini "Cibovagando tra i salumi d'Italia. Le pillole del gastronauta in un viaggio alla scoperta della qualità" è organizzata in sezioni, corrispondenti alle regioni d'Italia. A corredo scheda tecnica, itinerario, indirizzi per acquistare, degustare e dove alloggiare. *cod 14230*

Nuova sede ligure per i soci del risotto



di Stefano Calvi

La Confraternita del risotto ha aperto la sua delegazione ligure allargando sempre più i suoi orizzonti alla ricerca di nuovi spazi dove veicolare il piatto-principe della pianura padana: il risotto. Oltre 100 astanti hanno ufficializzato l'apertura della nuova sede ad Alassio, al ristorante Panama. Delegato ligure del sodalizio gastronomico è stato nominato il gastronomo Ettore Arposio. Il presidente **Pietro Bolognesi**, il segretario e giornalista gastronomo Paolo Calvi e l'intero direttivo hanno quindi insignito 6 nuovi soci tra i quali Marco Melgrati, sindaco della città ligure.

Il presidente Bolognesi rammenta: «Il nostro sodalizio detiene altre due delegazioni, oltre alle sedi sociali e operative di Sannazzaro e San Martino. È presente a Milano alla Trattoria Fontana e a Zurigo al ristorante italiano Coopi. Ad Alassio il nostro nome apparirà presto anche sul Muretto, simbolo tradizionale della bella città ligure».

Tra le prossime iniziative della Confraternita spicca un'escursione in terra belga ospiti dei frati "trappisti", abili produttori di birra. *cod 14514*



Confradia de honor al salame di Varzi

Il Circolo de Enòfilos Uteil-Requena di Valencia (Spagna) ha invitato la Pegaso Confraternita del salame di Varzi a partecipare al 16° capitolo che tutti gli anni si svolge a Valencia. In quella occasione il gran maestro e presidente del Ceuco (Confederazione delle Confraternite d'Europa) Carlos Martin Cosme ha consegnato alla delegazione, composta dal gran maestro Giorgio Perdoni e dal vicepresidente Michele Torti, l'onorificenza di "*Confradia de honor*". **(M.F.)** *cod 14379*



Vuoi contattare la redazione?

Per scrivere o contattare la redazione, per inviare lettere al direttore o chiedere consulenza su alcuni argomenti trattati sulla rivista scrivere a **redazione@italiaatavola.net**

Oppure mandare un fax al numero **02 700557702**

Nelle scuole albeghiere spesso si studia come ripiego

Sono sempre alla ricerca di personale per il ristorante in cui lavoro e vorrei sottolineare un problema a mio avviso molto grave dell'apparato scolastico italiano. Mi trovo costantemente ragazzi finiti in una scuola alberghiera perchè bocciati altrove. La maggior parte degli studenti - e me lo confermano gli stessi ragazzi - si ritrovano in queste classi per una scelta di ripiego, anziché per una passione per la nostra professione.

La riforma dovrebbe procedere in questo senso, perché le professioni del settore ristorativo e alberghiero sono tutt'altro che facili. E una scuola che insegna questi mestieri deve probabilmente essere un po' più selettiva negli ingressi e far capire subito a un giovane con poco spirito di sacrificio e scarsa passione per questo settore che sta intraprendendo una strada sbagliata. Dal momento che le strutture scolastiche offrono pochi strumenti per la pratica, dovrebbero prevedere brevi stage nei ristoranti ogni anno, se non ogni trimestre. D'altro canto, con scuole meno numerose ma rivolte a ragazzi con le idee chiare in testa, noi ristoratori saremmo anche interessati a finanziarne le attrezzature su cui far fare pratica ai nostri futuri collaboratori.

Sara Clementoni

Cara Sara,
lei mette sul tavolo un problema serissimo che da troppo tempo ci trasciniamo. È signficativo che a livello di Fipe finalmente si prenda posizione e si chieda di potenziare una struttura centrale per l'ospitalità e il turismo. Fra le cose da affrontare sul serio, oltre alla carenza di strutture e alla questione degli stage usati a volte come tampone per le emergenze nei ristoranti, ci sarebbe anche quella della selezione dei docenti. Molti sono preparati e con esperienze alle spalle, ma a volte capita che non siano solo gli studenti a scegliere gli alberghieri come rimedio, a volte succede anche ai docenti. E trovare istituti che solo con la motivazione possono dare un contributo formativo serio non è una banalità.

a.l.

Ho inventato un etilometro blocca motore

Egregio direttore,
ho inventato e brevettato presso la Camera di commercio di Massa il primo etilometro che blocca il motore se colui che si trova alla guida ha bevuto. Il mio dispositivo elettronico non prevede la necessità di soffiare in un tubo o in un altro elemento: il sistema "rileva" se chi è alla guida è ubriaco e il mezzo non può essere messo in moto. Il mio brevetto risale al marzo 2007 ed è l'unico in Europa e forse nel mondo. Perché non adottarlo? Mi rendo disponibile ad essere contattato al numero 348 2521729. In attesa che allo Stato (che abbiamo?) italiano e ai vari (troppi) dirigenti ministeriali interessi, aspetto commenti e proposte dagli addetti al settore.

Antonio Azzarini

Caro signor Azzarini,
la sua è una di quelle soluzioni di cui si parla da tempo, senza che nessuno faccia nulla (istituzioni in primo luogo) per valorizzarle.
Speriamo che qualche istituzione di settore si faccia sentire per verificarne almeno la possibilità di utilizzo pratico su larga scala e di realizzazione di tale strumento.

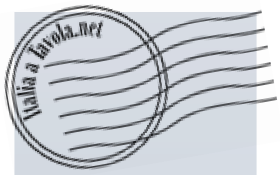
a.l.

Evviva McDonald's, evviva Zaia, evviva la libertà!

Ci risiamo, gli italiani (solo una parte, per fortuna) sono proprio irrecuperabili: ecco riemergere il vecchio "anti americanismo" strisciante, anti McDonald's, e il nuovo "anti leghismo" becero e violento. I "no-global" (quelli non violenti...) sfasciano regolarmente le vetrine dei ristoranti McDonald's e (quando possono) pestano i leghisti (come è capitato all'eurodeputato Mario Borghezio). Viviamo proprio in un bel Paese democratico, occidentale, avanzato...

Questa volta dico: evviva McDonald's, evviva Zaia, evviva la libertà (senza se e senza ma). Nella vita - ad un certo punto - bisogna schierarsi, e se devo scegliere tra un "ristorantino macrobiotico di fighetti snob di sinistra" (da 100 euro a cranio come minimo) o un popolare "fast food amerikano", scelgo il secondo senza pensarci un attimo!

Andrea Lucangeli



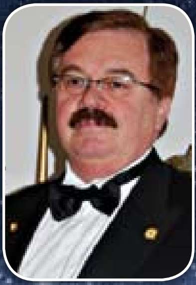
Caro Andrea,
questa logica tutta ideologica di vedere il cibo non la condivido per nulla. È il ministro Zaia che vede in maniera distorta la realtà. Qui non c'è di mezzo nè l'antiamericanismo (McDonald's è da anni sotto accusa da parte dei medici americani...), né l'antileghismo (McDonald's è stato messo nella black list dal ministero "italiano" della Pubblica istruzione, Governo Berlusconi, e dall'Unione europea). Poiché conosco la tua cultura a tavola, penso che ti sia sfuggita la penna scrivendo che è meglio il fast food americano a un ristorantino macrobiotico... Io preferirei una sana pizzeria napoletana.

a.l.

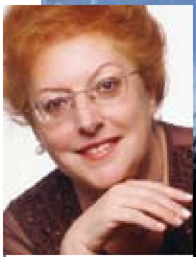
I nostri amici Toro

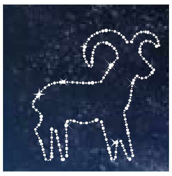


Nicola Batavia
Cuoco
3/5/1966



Enzo Maiorano
Maître e sommelier
17/5/1950





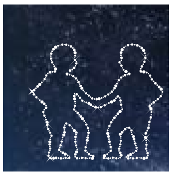
ARIETE (21/03 - 20/04)

Se puoi considerare Marte ancora un amico, è il fatto che Saturno non ti punzecchia più per darti forza e opportunità positive. Congiuntamente al fatto che il Sole è a te che si rivolge per buona parte di aprile. Esuberanza e vigore non ti mancheranno di certo, avrai bisogno di molte calorie, di conseguenza lascia che qualche strappo alla regola diventi la norma.



TORO (21/04 - 20/05)

La visita della dolce Venere rende il momento attuale il più gradevole dell'anno? Sarai quasi tentato di condividere questo assioma astrale perché le novità delle stelle riguardano sia il mondo degli affetti e sia una splendida serenità di base. Anche per Pasqua ti piacerà mangiare in locali confortevoli e ovattati, decorati con gusto, per gustare cibi deliziosi.



GEMELLI (21/05 - 21/06)

I consigli di Saturno, riconoscibili perché incentrati sul rigore, si intrecciano ai suggerimenti fantasiosi di Nettuno. La linea che dovresti privilegiare sarà quella di una creatività controllata e lucidamente ben diretta. Ultimamente mangi molto con gli occhi e poco con la bocca. Insisti di più sulla varietà dei cibi e spazia fra piatti che finora non erano abituali.



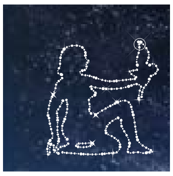
CANCRO (22/06 - 22/07)

In aprile per te molti nodi possono arrivare al pettine: in sostanza dovrai correggere certe ambizioni, adattandole alle opportunità cui adesso hai libero accesso. Evitando sogni pindarici. E contando solo sulle tue forze! Ti dovresti depurare, magari curiosando spesso e volentieri nella gamma delle verdure cotte e degli ortaggi.



LEONE (23/07 - 22/08)

Mangiare in dodici secondi netti è un record che puoi lasciare a qualcun altro. Fai in maniera che un focoso ed esuberante Marte di stanza nei tuoi gradi ti dia altri campi nei quali misurare una festosa frettolosità e il forte desiderio di attivare alla meta il più presto possibile! Nel controverso e delicato campo professionale, per esempio...



VERGINE (24/08 - 22/09)

La tua intraprendenza mette carne al fuoco della voglia di risolvere in fretta certi piccoli problemi che erano affiorati. Ora, certa della direzione che vuoi prendere, saprai muoverti con sicurezza. Per alleggerire il discorso digestivo e digerire meglio che ne diresti di aumentare il consumo di frutta fresca? Mangia almeno tre bei frutti al giorno.



BILANCIA (23/09 - 22/10)

Il severo Saturno adesso ha intenzione di defilarsi dai tuoi gradi, quindi non prendere di petto certe situazioni nelle quali ti sentirai messa in minoranza. Meglio vivere discrepanze di opinioni come se fossero larvati e garbatissimi consigli. Poi, in campo salutare, iniziare la giornata con una bella spremuta d'arancia vorrà dire avere subito il carburante giusto.



SCORPIONE (23/10 - 22/11)

I campi su cui potrai contare sono una bella comunicativa, la solidarietà affettiva e una gran voglia di dimostrare ciò che sai fare! Concentrati sulle ottime opportunità, adatte ad allargare il giro d'affari. I ritmi di lavoro e di impegno, sia prima che dopo la troppo breve pausa pasquale, saranno intensissimi. Adeguati anche a tavola, con porzioni più generose del solito.



SAGITTARIO (23/11 - 21/12)

Grazie ai buoni uffici di Marte e del Sole hai il pieno controllo delle situazioni, così che in parecchi settori potresti essere tu a fare il bello e il cattivo tempo. Muoviti celermente, agisci in fretta, senza posporre. E senza delegare! Invece a tavola la tendenza a cibi saporiti e molto conditi deve essere intervallata con piatti e pietanze più leggeri e semplici.



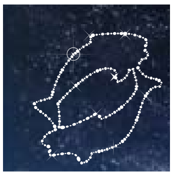
CAPRICORNO (22/12 - 20/01)

Gli ingranaggi delle tue strategie hanno la necessità di tempi tecnici più lunghi del previsto per oliarsi e mettersi davvero in moto. Aspetta fiducioso che le cose partano con il piede giusto della riuscita, e cioè attendi con fiducia l'ultima parte di aprile. Quando gitarelle gastronomiche e golosi appuntamenti in location speciali e promettenti ti tenteranno spesso.



ACQUARIO (21/01 - 19/02)

Le tue idee e quelle del tuo entourage possono avere direzioni diverse: ascolta quello che ti propongono le circostanze, i soci e collaboratori perché potrebbero modificare i fondamenti delle tue decisioni. In meglio. Attieniti a un'alimentazione dai toni leggeri e primaverili, per disintossicare l'intero organismo e per evitare noiosi bruciori di stomaco.



PESCI (20/02 - 20/03)

Servirà disciplinare un tantino meglio l'entrata (e l'uso) delle notevoli calorie ingerite per il baldanzoso ottimismo, uno degli assi nella manica che Giove e Urano nel segno ti mettono a disposizione. E la tua mutata e gioiosa predisposizione d'animo è foriera di aperture e di ottime chances: un vero passaporto per farcela e per arrivare dritto dritto al pieno successo!

L'astrologa **Susy Grossi** abbina zodiaco ed enogastronomia
www.astroconsulti.net
www.susygrossi.it

Offerte Lavoro

• **PASTIC.-GELAT.-CAFF.** in LIGURIA cerca **1 PASTICCIERE** - lavoro fisso - minimo 7 anni di esperienza
• **BRACERIA-PIZZERIA** in LIGURIA cerca **1 CAMERIERE/A** - per lavoro fisso - orario solo serale - esperienza documentabile
• **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 CAMERIERE + 1 CUOCO/PIZZAIOLO + 1 AIUTO CUOCO** - lavoro fisso o stagionale - cucina mediterranea e forno elettrico
• **RIST.-BAR** in TRENTINO cerca **1 CAMERIERE/BARISTA + 1 CUOCO** - da subito per lavoro fisso o stagionale - per la sala età max 40 e conoscenza lingua tedesca e inglese - cuoco specializzato in pesce e carne - vitto e alloggio disponibile
• **RIST.-PIZZ.** in SVIZZERA cerca **1 AIUTO CUOCO + 1 CAMERIERE/A** - lavoro fisso o stagionale - per la sala lingua tedesca - persone serie e affidabili
• **RIST.-PIZZ.-BAR** in VENETO cerca **1 CHEF** - lavoro fisso - persona seria, esperta, professionista, specializzata negli antipasti, secondi di pesce e preferibilmente conoscenza piccola pasticceria
• **HOTEL****** in SICILIA cerca **1 CAMERIARA PIANI + 1 ADDETTO AL RICEVIMENTO** - contratto a tempo determinato - conoscenza lingue al ricevimento

Ricerche Lavoro

• **BARISTA/CAMERIERE** età 45 esp. 15 stagioni - franc. e ted. di servizio - per Italia/estero
• **BARMAN** età 38 esp. 20 - AIBES - ted., ingl. e franc. - per Italia
• **CAMERIERA** età 35 esp. 8 - ingl., ted. e franc. - per Italia/estero
• **CAMERIERA COMMIS** età 21 esp. 5 - sc.alberg. - ingl. buono - per Italia/estero
• **CAMERIERA PIANI/COMMIS DI CUCINA** età 52 esp. 16 - per Italia
• **CAMERIERA SALA** età 39 esp. 15 - naz. croata - ingl. e croato - per Italia/estero
• **CAMERIERA/BARISTA** età 20 esp. 4 - ingl. e franc. scol. - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 50 esp. 10 - per Italia
• **CAMERIERE** età 30 esp. 11 - per Italia
• **CAMERIERE** età 25 esp. 6 - ingl. di servizio - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 41 esp. 21 - sc.alberg. - ted. buono e ingl. discreto - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 24 esp. 4 - spagn. perfetto e ingl. buono - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 39 esp. 20 - fran. discreto, ted. e ingl. di servizio - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 35 esp. 15 - arabo, ingl. e ted. - per Italia
• **CAMERIERE** età 33 esp. 3 - ingl. buono - per nord Italia/estero
• **CAMERIERE AI PIANI** età 58 esp. 13 - per Italia
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 43 esp. 23 - ingl. buono e franc. discreto - per Italia/estero
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 46 esp. 25 - ingl. e franc. di servizio - per Italia/estero
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 37 esp. 15 - franc. ottimo - per Italia/estero
• **CAMERIERE COMMIS/BARISTA** età 17 esp. 1 - ingl. e franc. scol. - per Italia/estero
• **CAMERIERE PIANI** età 39 esp. 5 - per Italia
• **CAMERIERE/BARISTA** età 25 esp. 4 - ingl. discreto - per Italia/estero
• **CAMERIERE/BARMAN** età 26 esp. 10 - ingl. e ted. - per nord Italia
• **CAMERIERE/BARMAN** età 26 esp. 8 - sc.alberg. - ingl. ottimo - per Italia
• **CAMERIERE/BARMAN** età 24 esp. 5 - ingl. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 36 esp. 3 - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 21 esp. 1 stagione - sc.alberg. - per Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 26 esp. 4 mesi - sc.alberg. - ingl. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 20 esp. 1 stagione - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 23 esp. 2 - sc.alberg. - per Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 20 esp. 2 extra + 1 stagione - sc.alberg. - per Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 23 esp. 5 - sc.alberg. - per Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 22 esp. 5 - sc.alberg. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 32 esp. 3 - per Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 40 esp. 4 - per Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 20 esp. 3 - sc.alberg. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 21 esp. 3 stagioni - sc.alberg. - per Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 19 esp. 5 stagioni - sc.alberg. - ingl. e ted. scol. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 38 esp. 8 - ingl. - per Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 49 esp. 5 - franc. ottimo - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 27 esp. 7 - ingl. scol. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 20 esp. 3 - sc.alberg. - russo - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA/PIZZAIOLO** età 32 esp. 4 - per Italia
• **CUOCA CHEF** età 50 esp. 28 - sc.alberg. - franc. e ingl. scol. - per Italia/estero
• **CUOCO** età 30 esp. 10 - ingl. e franc. scol. - per Italia
• **CUOCO** età 49 esp. 21 - sc.alberg. - per Italia/estero
• **CUOCO** età 54 esp. 35 - ingl. e spagn. - per Italia/estero
• **CUOCO** età 33 esp. 13 - ingl. e franc. - per Italia/estero
• **CUOCO** età 51 esp. 32 - ted. - per Italia/estero
• **CUOCO** età 46 esp. 28 - sc.alberg. - franc. base - per Italia/estero
• **CUOCO** età 34 esp. 14 - per Italia/estero
• **CUOCO** età 21 esp. 4 stagioni - per Italia
• **CUOCO** età 35 esp. 18 (9 in proprio) - ted. - per nord Italia
• **CUOCO** età 55 esp. 20 - per Italia/estero
• **CUOCO** età 32 esp. 6 - ingl. scol. - per Italia
• **CUOCO** età 45 esp. 25 - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 39 esp. 19 - spec. pesce - per Italia/estero
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 23 esp. 2 + 3 stagioni - sc.alberg. - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 28 esp. 8 - franc. buono - per Italia/estero
• **CUOCO CHEF** età 36 esp. 15 - sc.alberg. - per Italia
• **CUOCO CHEF** età 42 esp. 20 - spec. pesce e dolci - per Italia/estero
• **CUOCO CHEF** età 48 esp. 30 - ingl. e russo - per Italia
• **CUOCO CHEF** età 44 esp. 10 - per Italia
• **CUOCO CHEF** età 33 esp. 18 - sc.alberg. - spagn., ingl. e franc. - per Italia/estero
• **CUOCO DEMI CHEF** età 20 esp. 4 - sc.alberg. - per Italia
• **CUOCO SOUS CHEF** età 27 esp. 12 - per Italia
• **CUOCO SOUS CHEF** età 24 esp. 4 - sc.alberg. - ingl. e ted. scol. - per Italia/estero
• **CUOCO/AIUTO PIZZAIOLO** età 32 esp. 9 - per Italia
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 47 esp. 25 - per Italia/estero
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 33 esp. 10 - forno elettrico - per Italia/estero
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 49 esp. 23 - per Italia
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 60 esp. 35 - per Italia
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 20 esp. 4 - per Italia/estero
• **GENERICO** età 27 esp. 1 - spagn. - per Italia/estero
• **II° CUOCO** età 31 esp. 6 + 6 stagioni - sc.alberg. - per Italia/estero
• **MAITRE** età 31 esp. 14 - ingl. buono, franc. e ted. scol. - per Italia
• **MAITRE** età 42 esp. 22 - sc.alberg. - ingl. e franc. ottimo e ted. suff. - per Italia/estero
• **MAITRE/BARMAN** età 45 esp. 25 - ingl. ottimo, franc. e ted. buono - per Italia/estero
• **MAITRE/COMMIS DI CUCINA** età 46 esp. 29 - sc.alberg. - ted., ingl. e franc. - per Italia
• **PASTICCIERA** età 35 esp. 12 - ingl. - per Italia/estero
• **PASTICCIERE/GELATIERE** età 45 esp. 25/3 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 40 esp. 14 - ingl. - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 38 esp. 8 - per Italia
• **PIZZAIOLO** età 37 esp. 20 - franc. - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 32 esp. 3 - ingl. e franc. - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 35 esp. 12 - spagn. e franc. buono - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 40 esp. 13 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 42 esp. 10 - ingl. ottimo - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 32 esp. 15 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 38 esp. 22 - franc. - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 41 esp. 10 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 36 esp. 4 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/CAMERIERE** età 28 esp. 8 - franc. scol. - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/COMMIS DI CUCINA** età 49 esp. 30 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/CUOCO** età 49 esp. 18 - franc. - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/ROSTICCIERE** età 35 esp. 10 - per Italia/estero
• **RECEPTIONIST** età 38 esp. interprete e traduttrice - ted. ottimo, franc. e ingl: buono - per Italia
• **ROSTICCIERE/CUOCO/PIZZAIOLO** età 33 esp. 15 - per Italia/estero

Offerte Attività

• **RIST.** in VALLE D'AOSTA in vendita - attività di livello costituita da 2 sale di 130 m² con 30 coperti e sito in un locale storico in centro
• **HOTEL***-RIST.-BAR** in TRENTINO in gestione il ristorante, in vendita il bar, l'immobile e l'attività storica - 26 camere con 50 posti letto - 2 stabili attigui di cui uno albergo e ristorante e l'altro enoteca di nuova realizzazione e 3 appartamenti a rustico di circa 100 m² - 2.000 m² int. + 1.000 m² est. con 120 posti
• **HOTEL***-RIST.** in ABRUZZO in vendita - ottimo affare - attività annuale con 44 camere più 2 stanze per disabili - impianto di condizionamento nuovo e camere nuove
• **BAR** in LOMBARDIA in vendita - locale situato su strada di paese di forte passaggio ed è composto da 40 m² - Posti:15
• **COMPLESSO** immobiliare in LOMBARDIA in vendita - ottimo affare adatto a qualsiasi soluzione ricettiva/ristorativa composto da m² 2.500 su ss Mi/Lc a 30 km da Mi/Lc/Bg/Co
• **GELATERIA** d'asporto con laboratorio in LOMBARDIA in vendita - parcheggio esterno e mercato settimanale
• **BAR-TAVOLA CALDA** in EMILIA ROMAGNA in vendita o in aff.con opz. d'acquisto - attività sita in centro e composta da 220 m² e 60 m² est. con 160 posti
• **HOTEL***-RIST.** in TRENTINO in vendita - lavoro annuale - 35 camere + 7 appartamenti - attività completa di tutto
• **LOCALE** di 800 m² disposto su 2 piani, ampie vetrate e molto in vista adatto a ristorazione su strada statale Mi/Lc

Ricerche Attività

• **ALBERGO-AGRIT.-B&B-RIST.-PIZZ.** in Italia e all'estero - valuta qualsiasi soluzione
• **ALBERGO-AGRIT.-RIST.-PIZZ.-BAR** in gestione in centro/nord Italia e all'estero - albergo 2/3 stelle - gestione famigliare
• **B&B-AFFITTACAMERE** in acquisto in centro Italia
• **B&B-BAR-WINEBAR-PUB** in gestione o in aff. con opz. d'acq. in centro Italia e all'estero
• **BAR** in gestione a Chiavari e nel raggio di 10 km - zona di passaggio
• **BAR** in acquisto, gestione o aff. con opz. d'acq. in zona Pavia
• **LOCALE ADATTO A RISTORANTE** per 50/60 coperti in affitto nel raggio di 10 km da Carate Brianza (MI)
• **PIZZERIA D'ASPORTO** in acquisto in zona Camparada (MI)
• **PIZZERIA-BAR-TABACCHI** in aff. con opz. d'acq. in centro Italia
• **PIZZERIA-GELATERIA** in acquisto, gestione o in aff. con opz. d'acq. a Brescia e dintorni
• **PIZZERIA-GELATERIA** in gestione o in aff. con opz. d'acq. nel nord Italia
• **RIST.-BAR-ALBERGO-AGRIT.-CAMPING** in gestione o aff. con opz. d'acq. in Italia in località turistica annuale o stagionale
• **RIST.-PIZZ.-BAR-TAVOLA CALDA** in gestione o in aff. con opz. d'acq. in Italia e in Germania
• **RISTORANTE** in acquisto nel nord Italia




Con tanta cura, come fai tu.
Cascina Italia
UOVA E OVOPRODOTTI
www.cascinaitalia.com
Kiwi Design - Bg


McCain
CONTATTACI PER RICHIEDERE LA VISITA DEL RESPONSABILE DI ZONA McCAIN
www.mccain.it | info@mccain.it | 035 2272142